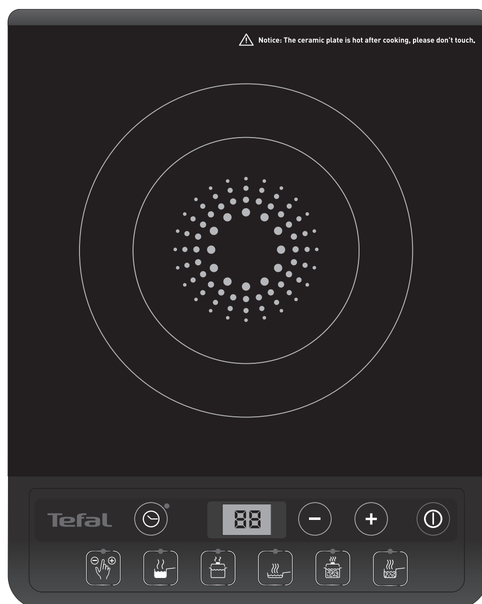
TE_PLAQUE-INDUCTION_EO_NC00121880_NC00121880 05/12/13 11:29 PageC2

Tefal®

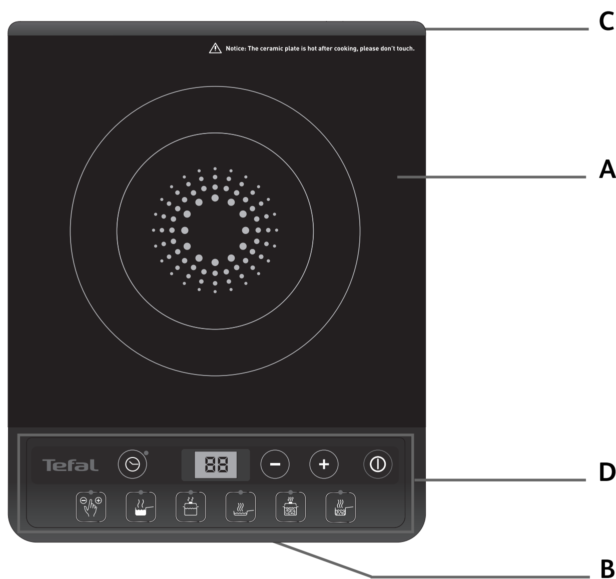
INDUCTION COOKER

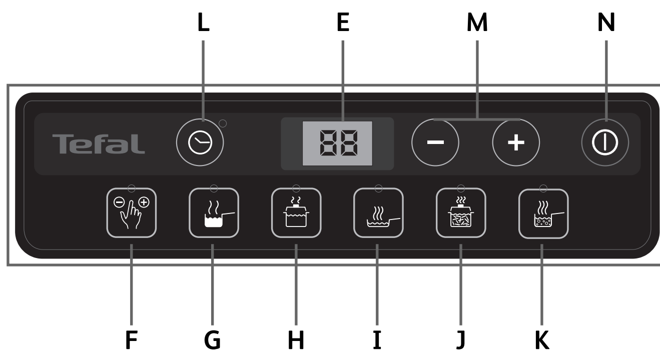
FR
EN
DE
IT
ES
PT
EL
NL



Guide de l'utilisateur - User Guide - Gebrauchsanleitung - Guida d'uso - Guía del usuario - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης - Handleiding

www.tefal.com


Notice: The ceramic plate is hot after cooking, please don't touch.
Tefal
88
C
A
D
B


L
E
M
N
Tefal
88
F
G
H
I
J
K

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FR

- **Lisez ces instructions d'utilisation avant toute première utilisation de votre appareil et gardez-les à portée de main pour consultation en cas de besoin.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance distinct.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou par des personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour

s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou des personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques liés à son utilisation. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et surveillés.
- Il convient de ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Il convient de garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil étant conçu pour une utilisation domestique, il n'est pas destiné à être utilisé

FR

et la garantie ne s'applique pas à l'utilisation :
- dans les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, de motels et dans d'autres environnements de type résidentiel ;
- dans les chambres d'hôtes.

- Pour assurer la sécurité, si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou par des personnes de qualification similaire.
- Veuillez manipuler la plaque en céramique avec soin pour éviter de la casser. En cas de fissure sur la surface, vous devez mettre l'appareil hors tension pour éviter le risque de choc électrique. N'utilisez pas l'appareil et contactez un point de service après-vente agréé.

- **Ne placez pas d'objets métalliques, tels que le couteau, la fourchette, la cuillère, le couvercle et une feuille d'aluminium etc. ... sur la plaque en vitrocéramique (ils peuvent transférer la chaleur et causer des blessures).**
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique en intérieur uniquement. En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Électromagnétique, Matériaux en contact avec des denrées alimentaires, environnement, etc.).
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec le courant alternatif seulement. Avant de l'utiliser pour la première fois, vérifiez que votre alimentation secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque d'identification fixée sur l'appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Veillez à toujours brancher l'appareil sur une prise de courant dédiée dotée d'une prise de terre. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise ou brancher un autre appareil sur la même prise en même temps, afin d'éviter une surcharge électrique et un risque d'incendie.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le câble électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui dans lequel il a été acheté, faites-le vérifier par le service après-vente agréé.
- Retirez l'appareil de son emballage, puis enlevez tout ruban adhésif et accessoire se trouvant à l'intérieur et à l'extérieur de ce dernier.
- Il est recommandé de poser et utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures d'eau.
- Il est déconseillé de placer et d'utiliser l'appareil dans des environnements très humides.
- Il est déconseillé de placer ou d'utiliser la plaque à induction sur les surfaces en acier ou en aluminium.
- Maintenir un écart d'au moins 10 cm (4 pouces) sur tous les côtés de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé près d'un mur ou sous une étagère suspendue.
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé au-dessous ou à proximité d'objets facilement inflammables (rideaux, etc.)
- Ne jamais poser ou utiliser l'appareil posé sur ou à proximité d'une plaque de cuisson ou d'autres sources de chaleur.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou de dispositifs médicaux similaires doivent être tenues à l'écart de l'appareil de cuisson à induction lorsque ce dernier est branché sur la prise d'alimentation. En cas de doute, consultez un médecin avant d'utiliser ce produit pour éviter tout risque.

FR

- Le cordon d'alimentation doit être entièrement déroulé avant toute utilisation.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous acceptez d'en assumer la responsabilité, utilisez uniquement une rallonge en bon état, qui dispose d'une fiche avec une prise de terre et qui est adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil branché à la source d'alimentation sans surveillance, même pendant quelques instants, surtout en présence des enfants.
- Un cordon d'alimentation pendant doit être situé hors de la portée des enfants.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être placé à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, à proximité de sources de chaleur ou sur un angle vif.
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour empêcher qu'une personne ne trébuche sur un cordon de rallonge.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais débrancher la prise en tirant surle cordon d'alimentation.
- Vérifier l'appareil et le cordon d'alimentation pour détecter des signes d'usure ou de dommages avant de le brancher à l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abîmé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Pour garantir son utilisation en toute sécurité, ces pièces doivent être remplacées par le service après-vente agréé.
- Toute intervention du client, autre que le nettoyage et l'entretien, doit être effectuée par le service après-vente agréé.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil, elles le resteront pendant un certain temps après l'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est chaud.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Toujours garder l'appareil de cuisson à induction propre pour éviter toute pénétration de la poussière dans le moteur du ventilateur entraînant ainsi un dysfonctionnement.
- Si certaines parties de l'appareil prennent feu, ne jamais essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- Placer la casserole au centre du cercle de cuisson.
- Ne pas surchauffer la casserole ou la préchauffer à vide de manière prolongée.
- Ne pas chauffer de denrées alimentaires dans des boîtes ou dans d'autres contenants hermétiques pour éviter toute explosion provoquée par l'expansion d'air.

GARDER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR



Priorité à la protection de l'environnement!

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Déposez-le dans un point municipal de collecte des déchets.

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.

Spécification

Modèle	Puissance d'entrée maximale	Gamme de réglage de puissance	Type d'affichage	Alimentation électrique requise
IH2018	2100W	450W-2100W	Affichage numérique	220V-240V/ 50Hz

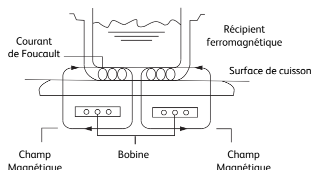
Structure du produit

A. Verre Vitrocéramique
B. Entrée d'air
C. Sortie d'air
D. Panneau de commande
E. Écran d'affichage numérique
F. Bouton de Chauffe manuel
G. Bouton de Chauffe du Lait
H. Bouton mijotage
I. Bouton rissolage
J. Bouton friture
K. Bouton faire bouillir l'eau
L. Bouton minuterie
M. Bouton « + »/« - »
N. Bouton Marche/Arrêt

Principe et caractéristiques

Principe de fonctionnement

Le principe de fonctionnement d'une plaque de cuisson à induction est de chauffer un récipient grâce aux courants induits d'un champ magnétique. Lorsqu'un courant électrique parcours une bobine, il génère un champ magnétique. Ce champ magnétique dans le cas d'une plaque à induction est ensuite capté par le dessous du récipient. Ce dessous de récipient est alors parcouru de courants de Foucault de très faible intensité. Malgré leur faible intensité, ces courants, lors de leur passage, génèrent un échauffement du récipient. Le principe de la plaque à induction est de multiplier ces courants de Foucault en changeant le sens du champ à très haute fréquence afin de générer un échauffement du dessous récipient. La chauffe est instantanée puisque dès l'allumage de l'alimentation de la bobine, le récipient est échauffé. Les aliments sont ensuite chauffés par contact avec le dessous de la poêle.



Pour pouvoir capter les courants de Foucault, l'ustensile doit être ferromagnétique. (voir détails Chapitre ustensile de cuisine).

Caractéristiques

FR

Plusieurs protections de sécurité

- Protection contre la sur/sous-tension.
- Fonctionnement de la plaque uniquement avec des récipients à induction dont le diamètre en contact avec la vitrocéramique est compris entre 12 et 22 cm.
- Protection liée à la surchauffe de l'appareil.
- détection du risque de chauffe à vide de l'ustensile de cuisson et du risque d'endommagement du revêtement anti adhésif ou d'inflammation de l'huile.

Protection de l'environnement

- L'induction est le moyen le plus efficace au niveau énergétique avec un rendement énérgétique de plus 90 % .
  L'induction ne génère aucune flamme.
- L'induction ne nécessitant aucun combustible et ayant de nombreuses sécurité de contrôle, permet de réduire les risques d'accidents domestiques liés à des fuites de gaz ou d'incendie.

Contrôle intelligent

- Plusieurs fonctions de cuisson : Plusieurs modes de cuisson de faible puissance à haute puissance pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- Large gamme de sélection de température de cuisson : maintien et régule la température de cuisson de manière intelligente.
- La fonction minuterie flexible : permet de programmer l'arrêt de la cuisson de 1 min à 2 h.
- Détection de la présence de récipients à induction : si le système de détection interne ne détecte aucun récipient ou un récipient inadapté sur la plaque à induction, le signal d'alarme est déclenché.
- Lorsque la température de la plaque en vitrocéramique est supérieure à 50° C à la fin de la cuisson, l'écran LCD clignote et affiche « H ». Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir la plaque.

Nettoyage facile

- La plaque vitrocéramique ne s'use pas et ne ternit pas facilement et elle est facile à nettoyer et à entretenir.
- En cas de débordement, soulevez le récipient et nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et humide.

Attention la vitrocéramique peut être chaude par contact avec le récipient.

Instructions d'utilisation

Menu démarrer et mode « veille »

- Lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage, un signal sonore retentit et l'écran affiche 00. Vous pouvez ensuite sélectionner le mode souhaité.

- La table de cuisson s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes si aucune action n'a été effectuée.
- Pour éteindre l'appareil, vous devez appuyer sur l'interrupteur marche-arrêt.

 Mode CHAUFFE MANUEL

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode chauffage manuel. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- La puissance de réglage par défaut est de niveau 3 et l'écran LCD affiche « P3 ».
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur + ou - et l'écran affiche le réglage correspondant. Chaque fois qu'on appuie sur le bouton, le signal sonore de confirmation retentit.
- À titre d'information, vous trouverez ci-dessous la puissance correspondante.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

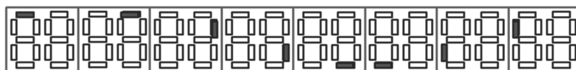
- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie »). Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.
- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez appuyer sur le bouton marche-arrêt.

Mode LAIT CHAUD

Ce mode permet de chauffer dans une casserole entre 0,4L et 1,5L de lait jusqu'à 85°C sans le faire bouillir afin de preserver ses qualités nutritionnelles. Pour faire bouillir le lait, il est préférable de sélectionner le mode manuel.

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode chauffage du lait. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- Le voyant lumineux de l'écran LCD affiche lentement un chenillard jusqu'à ce que la température atteint environ 85° C.

"le chenillard" :



- Lorsque la température atteint 85° C le programme s'arrête automatiquement et la plaque de cuisson émet 3 signaux sonores.
- La fonction minuterie n'est pas disponible pour ce mode.

 Mode MIJOTER (cuisson lente)

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode mijotage. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- Le mode mijotage démarre et l'afficheur affiche un « chenillard ».
- Après une montée progressive de la température, celle-ci se situe entre 80 et 100° C.
- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie ». Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé. Pour ce mode, la durée maximale est de 2 heures.
- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez le faire manuellement en appuyant sur le bouton marche-arrêt.

Mode RISSOLER

Ce mode est destiné à faire cuire des aliments dans une petite quantité de graisse afin de les faire rissoler.

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode rissoler. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- La température de rissolage par défaut est de niveau 4 et l'écran LCD affiche « F4 ».
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur la touche + ou -, après chaque pression la plaque de cuisson émet le signal sonore de confirmation.
- Lorsque la température de l'huile et de la poêle atteint la température du mode sauté, la table de cuisson émet 2 signaux sonores.
- À titre d'information : vous trouverez ci-dessous les températures obtenues avec 1L d'huile dans un ustensile ingénio.

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie ». Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.

- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez le faire manuellement en appuyant sur le bouton marche-arrêt.

 Mode FRIRE

Ce mode permet de frire des aliments dans une grande quantité d'huile 2L max.

- Après avoir démarré la plaque avec le bouton ON/OFF, activer le mode Frire. Le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit.
- La température de friture par défaut est de niveau 5 et l'écran LCD affiche « F5 ».
- Pour modifier le réglage, vous devez appuyer sur la touche + ou -, après chaque pression la plaque de cuisson émet le signal sonore de confirmation.
- Lorsque la température de l'huile et de la poêle atteint la température du mode sauté, la table de cuisson émet 2 signaux sonores.
- À titre d'information : vous trouverez ci-dessous les températures approximatives correspondantes à la quantité de 2 L d'huile (ustensiles de cuisine Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour ce mode (voir le chapitre « Fonction minuterie »). Si vous utilisez cette fonction, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.
- Si vous souhaitez éteindre l'appareil, vous devez le faire manuellement en appuyant sur le bouton marche-arrêt.

Mode BOUILLIR

Ce mode est destiné à faire bouillir l'eau de 0.4L à 2L d'eau dans une casserole.
(Ne pas utiliser cette fonction pour du lait qui risque de bruler).
Si la quantité d'eau est trop faible la plaque ne pourra détecter l'ébullition et celle-ci se fera avant la fin du programme.

- En activant le mode ébullition, le voyant lumineux au-dessus du bouton de mise en marche s'allume et le signal sonore de confirmation retentit. Le voyant de l'écran LCD « chenillard ».
- Quand l'eau a atteint 100°C, l'appareil émet 3 signaux sonores et arrête de chauffer.
- Pour désactiver le mode ébullition, vous pouvez sélectionner un autre programme ou appuyer sur le bouton marche-arrêt.
- La fonction minuterie n'est pas disponible pour ce mode.

La fonction minuterie pour toutes les fonctions à l'exception de la fonction ébullition et lait

- Après avoir défini les paramètres de cuisson, appuyez sur le bouton de la minuterie et l'écran LCD affiche la durée fixée par défaut (15 min). Le signal sonore retentit et le réglage de la minuterie commence à clignoter en affichant la durée de 15 min fixée par défaut.
- Appuyez sur le bouton + / - pour régler le temps de cuisson.
- En mode cuisson, après 60 minutes, l'écran LCD affiche « 1 H » et « 2 H » pour 1 et 2 heures.
- En l'absence de toute action au bout de 3 secondes, la minuterie démarre et l'écran LCD s'arrête de clignoter.
- À tout moment, vous pouvez modifier le réglage des programmes Cuisson manuel, friture, rissoler, en appuyant sur le bouton + / -.
- Si vous appuyez une deuxième fois sur le bouton minuterie, l'écran LCD se met à clignoter de nouveau et vous pouvez modifier le réglage avec le bouton + / -.
- Lorsque la minuterie descend en dessous d'une minute, le compte à rebours en secondes commence jusqu'à ce que la minuterie atteigne la valeur « 00 », puis la table de cuisson s'éteint et le signal sonore retentit 3 fois.
- Pour désactiver la fonction minuterie, appuyez sur le bouton minuterie pendant 3 secondes.

Nettoyage

Vous devez débranchez le cordon d'alimentation, attendre que la plaque en vitrocéramique soit refroidie, puis suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer l'appareil :

1. Plaque en vitrocéramique : Si la plaque en vitrocéramique est très sale, elle devra être nettoyée à l'aide d'une éponge humide peu abrasive ou d'un produit de nettoyage conçu pour une utilisation sur les plaques vitrocéramiques lorsque cela est nécessaire.

2. Extérieur de l'appareil et le panneau de commande : Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humide. Pour nettoyer les taches d'huile résistantes, essuyez avec un chiffon doux et rincez à l'eau tiède et additionnée d'un peu de liquide vaisselle et nettoyez avec un chiffon doux humide.

3. Surface d'entrée/de sortie d'air : enlevez la poussière avec un coton-tige.

Ustensiles de cuisine

Casseroles adaptées.
Casseroles à double fond en fer (en émail, en fonte ou en acier inoxydable) ou en matériaux d'induction magnétiques à fond plat, d'un diamètre en contact avec la vitrocéramique de plus de 12 cm et de moins de 22 cm.
Pour connaitre si un ustensile est ferromagnétique , placer un aimant de dessus. Si celui-ci reste collé, c'est qu'il est ferromagnétique.
Veuillez vous renseigner auprès du fabricant d'ustensiles de cuisine pour confirmer que ces derniers sont adaptés à la cuisson par induction.


Pot à thé en émail de fer


Pot précis en fonte


Poêle à double fond ou wok en matière magnétique à induction


Marmite à double fond en matière magnétique à induction


Casserole spéciale en acier inoxydable


Plaque en fonte anti-adhésive pour grillades


Casserole spécifique en matériaux composites adaptée à une utilisation avec une plaque de cuisson à induction

Conseils pratiques et entretien en cas de dysfonctionnements les plus courants

Dysfonctionnements les plus courants	Vérification en cas de dysfonctionnement
Aucun signal sonore n'est émis lorsque l'appareil de cuisson est branché, en appuyant sur le bouton de mise en marche on ne perçoit aucune réaction ni aucun affichage.	• Vérifiez si la prise n'est pas endommagée. • Vérifiez si l'alimentation n'est pas coupée.
L'appareil s'éteint après avoir émis un avertissement sous la forme des signaux sonores continus.	• Vérifier si le récipient est adapté à la cuisson par induction. • Vérifier si le récipient est placé au centre de la plaque en vitrocéramique. • Vérifier si le diamètre du récipient est supérieur à 12 cm.

FR

Dysfonctionnements les plus courants	Vérification en cas de dysfonctionnement
L'appareil cesse de chauffer lors de l'utilisation	• Vérifier si la température ambiante n'est pas trop élevée. • Vérifier si l'entrée/sortie d'air n'est pas bloquée. • Pour les modes ébullition et lait, la table de cuisson s'arrête automatiquement lorsque la température maximale est atteinte. • En mode friture, la table de cuisson s'arrête à la fin de l'heure programmée. • Vérifier si l'appareil a été arrêté par un dispositif de sécurité. Dans ce cas, attendre plusieurs minutes pour confirmer.

Note importante : Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, faites le remplacer par le service agréé Tefal.

CODES D'ERREUR

• **Récipient absent ou récipient inadapté :**
si le diamètre du fond du récipient est inférieur à 12 cm ou si le matériau du récipient est inadapté, le signal sonore retentit et l'affichage numérique indique **E1**.

• **Protection du générateur de puissance contre la surchauffe :**
lorsque le générateur de puissance est en surchauffe, l'appareil de cuisson à induction coupe l'alimentation d'entrée et l'afficheur affiche **E2**.

• **Protection contre la sur ou sous-tension :**
lorsque la tension est supérieure à 265V-285 V, l'alimentation d'entrée de l'appareil de cuisson à induction est coupée et l'affichage numérique indique **E3**; lorsque la tension se situe entre 150 V-170 V, l'alimentation d'entrée de l'appareil de cuisson à induction est coupée et l'affichage numérique indique **E4**.

• **Capteur de température :**
lorsque le capteur est en circuit ouvert, l'appareil de cuisson à induction va continuer à fonctionner pendant une minute et l'affichage numérique indique **E5** ; lorsque le capteur est en court-circuit, l'appareil de cuisson à induction affichera immédiatement **E6**.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Chidren must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Children should not be allowed to play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the guarantee will not apply for :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments ;
  - Farm houses ;

- By clients in hotels, motels and other residential type environments ;
- Bed and breakfast type environments.

• To ensure safety, if the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service center or similary qualified persons.

• Please handle the ceramic plate with care to avoid breakage. In case of any crack on the surface, please immediately turn off the power, risk of electric shock. Do not use the appliance and contact an approved service center.

• Do not place any metal objects, such as knife, fork, spoon, lid and aluminum foil etc … on the ceramic plate (as they may be conducted heat and cause injury).

• This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

• For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).

- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- People fitted with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.

- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, they will remain so for a while after use.
- Never move the appliance as long as it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction cooker clean to avoid dust entering the fan motor and causing a malfunction.
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pan at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat pan or preheat while empty for long periods.
- Do not heat foodstuffs in tins or other airtight containers to avoid expolsions caused by air expansion.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE



Environmental protection first!

ⓘ Your appliance valuable materials that can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

EN

Specification

Model	Maximum Input Power	Power Adjustment Range	Display Type	Applicable Power Supply
IH2018	2100W	450W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 50Hz

Product Structure

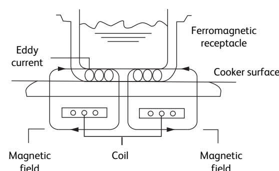
A. Ceramic glass
B. Air entry
C. Air exit
D. Control panel
E. Digital Display Screen
F. Manual Heat button
G. Hot Milk button
H. Stew Button
I. Fry Button
J. Deep fry Button
K. Boil water Button
L. Timer Button
M. "+"/"-"Button
N. On/off Button

Principle and Characteristics

Working Principle

An induction hotplate works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. When an electric current passes through a coil, it generates a magnetic field. On an induction hotplate, this magnetic field is then induced into the base of the receptacle. Foucault currents of very low intensity pass through the base of the receptacle. Despite their low intensity, these currents generate heat in the receptacle as they pass through it. The principle behind the induction hotplate is to multiply these Foucault currents while changing the direction of the very high frequency field in order to heat the bottom of the receptacle. The heating process is instantaneous, because as soon as the coil power supply is activated, the receptacle is heated. Food is then heated through contact with the base of the pan.

For the induction method to function properly, the cooking utensil must be ferromagnetic. (See details in the section Cooking utensils).



Characteristics

Multiple Safety Protections
- Protection against voltage drops/surges.
- The induction cooker is only suitable for induction pots with a diameter between 12 and 22 cm (part in contact with the ceramic plate).
- Protection against appliance overheating.
- Detection of the risk of heating an empty cooking utensil and the risk of damaging the non-stick coating or igniting oil.

Environmental Protection
- Induction is the most efficient method in terms of energy, with an energy yield of more than 90 %.
  Induction does not generate any flames.
- Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire due to its numerous controls.

Intelligent Control
- Multiple cooking functions: multiple cooking modes from low to high power to meet various cooking needs.
- Wide range of cooking temperatures: maintains and regulates the cooking temperature intelligently.
- Flexible timer function: allows you to programme the hotplate to stop cooking after between 1 minute and 2 hours.
- Detection of the presence of induction receptacles: if no receptacle or an unsuitable receptacle is detected on the induction hotplate, the alarm is triggered.
- If the temperature of the ceramic glass plate exceeds 50° C at the end of cooking, the LCD screen flashes and displays "H". The fan continues to run to cool the plate.

Convenient Cleaning
- The ceramic glass plate is wear-resistant and does not easily tarnish. It is also easy to clean and maintain.

Caution: the ceramic glass may be hot after being in contact with the receptacle.

Direction for Use

Start menu and stand by mode :

- When you press start button, a beep sounds and the display shows 00. Then you can choose the desired mode.
- The hob stops automatically after 5 minutes if no action has been carried out.
- To turn off the appliance, you have to press On/Off.

 MANUAL HEAT mode

- After having turned on the hotplate with the ON/OFF button, activate manual heat mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- The default power setting is level 3 and the LCD shows “P3”.
- If you want to change setting, you have to press + or – button and the display shows the corresponding power setting. After each press, the hob sounds confirmation.
- For information, you will find below the corresponding power.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- You can use the timer function for this mode (see chapter “Timer function”). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time.
- If you want to turn the cooker off you have to press the on/off button.

HOT MILK mode 

This mode allows you to heat milk in a saucepan of between 0.4 l and 1.5 l to 85° C without boiling it in order to preserve its nutritional qualities. If you want to boil milk, it is preferable to select the manual mode.

- After having turned on the hotplate with the ON/OFF button, activate hot milk mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- The LED on the LCD screen slowly displays a chaser until the temperature reaches 85° C.

"The chaser" :



- When the temperature reaches 85°C the program stops automatically and the hob beeps 3 times.
- The timer function is not available for this mode.

 STEW mode (slow cooking)

- After having turned on the plate with the ON/OFF button, activate stew mode. The light above the button is switched on and a beep sounds.
- The stew mode starts and the display shows a "chaser".
- After slowly heating, the temperature is maintained between 80 and 100°C.
- You can use the timer function for this mode (see chapter “Timer function”). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time. For this mode the maximum time is 2 hours.
- If you want to turn off the cooker you need to do so manually by pressing any button or on/off button.

SAUTÉ mode 

This mode is ideal for cooking food in a small quantity of oil in order to sauté it.

- After having turned on the hotplate with the ON/OFF button, activate sauté mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- The default sauté temperature is 4 and the LCD screen will display « F4 ».
- If you want to change setting, you have to press + or - button, after each press the hob sounds a confirmation.
- When the oil and pan temperature reaches the fry temperature setting, the hob beeps 2 times
- For information: below are the temperatures obtained with 1 l of oil in an Ingenio utensil.

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- You can use the timer function for this mode (see chapter “Timer function”). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time.
- If you want to turn off the cooker you need to do so manually by pressing any button or on/off button.

 FRY mode

EN

This mode allows you to fry food in a large quantity of oil, up to 2 l.

- After having turned on the plate with the ON/OFF button, activate fry mode. The light above the button is switched on and a beep sounds confirmation.
- The default fry temperature is 5 and the LCD screen will display « F5 ».
- If you want to change setting, you have to press + or - button, after each press the hob sounds confirmation.
- When the oil and pan temperature reaches the fry temperature setting, the hob beeps 2 times
- For information : you will find below the approximate temperatures for 2L of oil (Ingenio cookware)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- You can use the timer function for this mode (see chapter “Timer function”). If you use this function, the cooker will stop automatically at the end of the programmed cooking time.
- If you want to turn off the cooker you need to do so manually by pressing any button or on/off button.

BOIL mode 

This mode allows you to boil between 0.4 l and 2 l of water in a saucepan.
(Do not use this mode for milk, as it may burn).
If the quantity of water is insufficient, the hotplate will not be able to detect the boiling point and the boiling point may be reached before the end of the programme.

- When you press boil mode, the light above the button is switched on and a beep sounds confirmation. The LCD shows a "chaser".
- When the water reaches 100° C, the appliance emits 3 beeps and stops heating.
- If you want to cancel boil mode, you can select another program or press the on/off button.
- The timer function is not available for this mode.

Timer function for all functions _ except boiling water and heating milk

- After setting the cooking parameters, press the timer button and the LCD screen will display the default time setting (15 min). A beep sounds and the timer setting starts blinking with a default time of 15 min.
- Press +/- button to set the cooking time (1-99min).
- For stew , after 60 min, the LCD shows « 1 H » and « 2 H » for 1 and 2 hours
- After 3seconds without any action the Timer starts and LCD stops blinking.
- You can adjust the setting for the manual, fry and sauté cooking programmes by pressing the +/- buttons.
- If you press a second time on the Timer button ,the LCD starts blinking again and you can change setting with +/-.
- Once the timer goes below one minute, the countdown will continue in seconds until the timer reaches 00, then the hotplate will switch off and emit 3 beeps.
- To remove the Timer function, press the Timer button for 3 seconds.

Cleaning

You must disconnect the power lead, wait until the ceramic glass plate has cooled, then follow the instructions below to clean the appliance:

1. Ceramic glass plate: if the ceramic glass plate is very dirty, clean using a damp non-abrasive sponge or a cleaning product designed for use on ceramic glass plates if necessary.

2. Cooker body and control panel: Use a damp soft cloth to clean. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with a soft cloth rinsed in warm water and a little washing-up liquid and then clean using a damp soft cloth.

3. Air entry/air exit surface: remove any dust with a cotton bud.

EN

Cooking utensils

Suitable cooking pots
Double-bottomed ferromagnetic pans (enamel, cast iron or stainless steel) or pans made of flat-bottomed magnetic induction material with a diameter between 12 and 22 cm (part in contact with the ceramic plate).
To know if a utensil is ferromagnetic, place a magnet on it. If it sticks, the utensil is ferromagnetic.
Please refer to the cooking utensil manufacturer to confirm suitability for induction cooking.


Enameled iron tea pot


Precise cast iron pot


Magnetic induction double-bottom frying pan or wok


Magnetic induction double-bottom frying stockpot


Special stainless steel pot


Iron Grill Plate


Dedicated pot made of composite materials suitable for use with an induction hob

Practical advice and maintenance tips for dealing with frequent problems

Common Malfunction	**Malfunction Check**
There is no beep when the cooker is plugged in, or no reaction or display when pressing the power button.	• Check if plug is damaged • Check if power is cut off
Cooker turns off after warning with continuous beeps.	• Check if the pot is induction compatible • Make sure that the receptacle is placed in the centre of the ceramic glass plate. • Check if the pot base diameter is more than 12cm.

Common Malfunction	Malfunction Check
The cooker stops heating during use	• Check if the room temperature is too high; • Check if air entry/ air exit is blocked ; • For boil and milk modes, the hob stops automatically when it reaches maximum temperature. • For fry modes, the hob stops at the end of the preset time. • Check if the appliance has been stopped by a safety device. In this case, wait for several minutes to confirm.

Please Note: If the power cord is damaged do not use the appliance. Have it replaced by a Tefal Approved Service Centre to avoid any danger.

ERROR CODES

• **Receptacle missing or not the correct type:**
if the pot base diameter is less than 12 cm or if the pot material is unsuitable, the buzzer will sound and the digital display shows **E1**.

• **Protection of the power source against overheating:**
If the power source overheats, the induction cooking appliance cuts off the incoming power supply and the screen displays **E2**.

• **Over or under- voltage protection:**
If the voltage is greater than 265 V - 285 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays "**E3**"; if the voltage is between 150 V and 170 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays "**E4**".

• **Temperature sensor:**
If the sensor is in an open circuit, the induction cooking appliance will continue to operate for one minute and the digital screen will display "**E5**"; if the sensor detects a short circuit, the induction cooking appliance will immediately display **E6**.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie griffbereit auf.**
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen, deren körperliche oder mentale Fähigkeiten oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, oder Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder instand halten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und es geschieht unter Aufsicht.
- Das Gerät, einschließlich des Stromkabels, außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen, die jünger als 8 Jahre sind.
- Da dieses Gerät ausschließlich für den Einsatz in Privathaushalten bestimmt ist, gilt die Garantie nicht bei Verwendung:

- in Küchenvorrichtungen in Läden und Büros und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- in Hotels, Gasthöfen und sonstigen Unterkünften für deren Gäste;
- in Pensionen und Privatunterkünften.

• Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es, um Gefahren zu vermeiden, nur vom Hersteller, seinem Vertragskundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

• Die Glaskeramikplatte ist vorsichtig zu behandeln, um Bruchschäden zu vermeiden. Weist die Platte einen Sprung auf, trennen Sie das Gerät bitte sofort von der Stromversorgung – es besteht Stromschlaggefahr. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr und kontaktieren Sie einen Vertragskundendienst.

• Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie

Messer, Gabel, Löffel, Deckel und Alufolie usw. auf der Glaskeramikplatte ab (sie können wärmeleitend wirken und zu Verletzungen führen).

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen von Privathaushalten bestimmt. Im Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts übernimmt der Hersteller weder Garantie noch Haftung.
- Für Ihre eigene Sicherheit entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinie, Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit, Richtlinie über Materialien mit Lebensmittelkontakt, Umweltrichtlinie usw.
- Dieses Gerät funktioniert ausschließlich mit Wechselstrom. Überprüfen Sie vor der erstmaligen Verwendung, dass die Versorgungsspannung Ihrer Elektroinstallation dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungswert entspricht.
- Bei Anschluss an eine falsche Netzspannung erlischt die Garantie.
- Schließen Sie das Gerät immer in eine Einzel-Steckdose mit Schutzleiter an. Verwenden Sie keinen Steckdosen-Adapter bzw. schließen Sie kein anderes Gerät gleichzeitig an derselben Steckdose an, um eine elektrische Überlastung und Feuergefahr zu vermeiden.
- Das Gerät bzw. das Stromkabel dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Aufgrund unterschiedlicher geltender Normen muss das Gerät bei Verwendung in einem anderen Land als dem Land des Erwerbs zunächst von einem Vertragskundendienst geprüft werden.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung sowie alle innen und außen auf dem Gerät angebrachten Aufkleber und diversen Zubehörteile.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und spritzgeschützten Oberfläche aufgestellt und betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie die Induktionskochplatte nicht auf Stahl- oder Aluminiumflächen bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Sorgen Sie aus Gründen einer ausreichenden Belüftung für mindestens 10 cm Abstand rund um das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät niemals dicht an einer Wand oder unter einem Hängeschrank auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter oder in der Nähe leicht entflammbare(r) Gegenstände auf (z. B. Vorhänge usw.) bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einem oder in der Nähe eines Kochfelds oder sonstiger Wärmequellen auf bzw. setzen Sie es dort nicht in Betrieb.
- Menschen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten sich von dem Induktionsgerät fernhalten, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Fragen Sie vor der Verwendung im Zweifelsfall einen Arzt, um jedes Risiko auszuschließen.

- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie die Haftung dafür übernehmen, achten Sie darauf, dass Sie nur ein Verlängerungskabel verwenden, das in einwandfreiem Zustand ist, über einen geerdeten Stecker verfügt und für die Leistung des Geräts ausgelegt ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals, auch nicht für kurze Zeit, unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist, insbesondere dann nicht, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht so hängen, dass Kinder daran ziehen können.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe heißer Teile des Geräts gelangen oder in Kontakt mit diesen kommen, nicht in die Nähe von Wärmequellen geraten oder über scharfe Kanten geführt werden.
- Führen Sie ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Steckdose.
- Untersuchen Sie das Gerät und das Stromkabel auf Verschleiß oder Schäden, bevor Sie es anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde oder nicht einwandfrei funktioniert oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen müssen diese Teile von einem Vertragskundendienst ausgetauscht werden.
- Alle Arbeiten, außer der normalen Reinigung und Instandhaltung durch den Kunden, müssen von einem Vertragskundendienst durchgeführt werden.
- Fassen Sie niemals die heißen Flächen des Geräts an. Sie sind noch einige Zeit nach Verwendung heiß.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und lagern.
- Halten Sie die Induktionskochplatte stets sauber, damit kein Staub in den Lüftermotor eindringt und einen Ausfall des Geräts verursacht.
- Sollten Teile des Geräts in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht bzw. erhitzen Sie es nicht zu lange ohne Inhalt.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in Dosen oder anderen luftdichten Behältern. Anderenfalls kann es durch die Ausdehnung von Luft zu Explosionen kommen.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts.

DE

Technische Daten

Modell	Maximale Eingangsleistung	Leistungsanpassung	Display	Zulässige Netzspannung
IH2018	2100W	450W-2100W	Digitales Display	220V-240V/ 50Hz

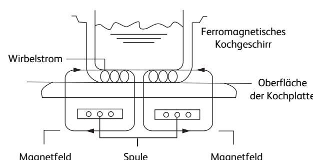
Beschreibung

A. Glaskeramikfläche
B. Lufteintritt
C. Luftaustritt
D. Bedienfeld
E. Digitale Displayanzeige
F. Taste Manuell
G. Taste Milch erwärmen
H. Taste Schmoren
I. Taste Braten
J. Taste Frittieren
K. Taste Wasser kochen
L. Timer-Taste
M. Tasten +/-
N. Ein/Aus-Taste

Funktionsweise und Merkmale

Funktionsprinzip

Bei einer Induktionskochplatte wird das Kochgeschirr durch Wirbelströme erwärmt, die durch ein Magnetfeld induziert werden. Sobald elektrischer Strom durch die Induktionsspule fließt, erzeugt er ein Magnetfeld. Dieses Magnetfeld wird bei einer Induktionskochplatte auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen. Durch den Boden des Kochgeschirrs fließen daraufhin sehr schwache Wirbelströme. Diese Wirbelströme durchfließen den Kochgeschirrboden und erwärmen trotz ihrer geringen Intensität das Kochgeschirr. Die Induktionskochplatte verändert mit sehr hoher Frequenz die Richtung des Magnetfelds und verstärkt so die Wirbelströme, um den Kochgeschirrboden zu erwärmen. Die Erwärmung beginnt sofort, weil das Kochgeschirr erwärmt wird, sobald die Induktionsspule mit Strom versorgt wird. Durch den Kontakt mit dem Kochgeschirrboden werden daraufhin die Lebensmittel erwärmt.



Damit das Kochgeschirr die Wirbelströme auffangen kann, muss es sich um ein ferromagnetisches Kochgeschirr handeln. (Nähere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Kochgeschirr“).

Merkmale

DE

Zahlreiche Sicherheitsvorrichtungen
- Unter-/Überspannungsschutz.
- Die Kochplatte funktioniert nur mit Induktionskochgeschirr, bei dem ein Kontakt mit der Glaskeramik auf einem Durchmesser zwischen 12 und 22 cm besteht.
- Überhitzungsschutz.
- Erkennung von leerem Kochgeschirr und der Gefahr, dass die Antihaftbeschichtung beschädigt wird oder Öl sich entzündet.

Umweltschutz
- Mit einem Wirkungsgrad von über 90 % ist die Induktion unter Energiegesichtspunkten die effektivste Methode.
  Bei der Induktion entstehen keine Flammen.
- Da die Induktion ohne Brennstoffe auskommt und mit zahlreichen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet ist, wird die Gefahr von Haushaltsunfällen durch austretendes Gas und das Brandrisiko verringert.

Intelligente Bedienelemente
- Verschiedene Garfunktionen: Verschiedene Garfunktionen mit geringem oder hohem Energieaufwand, für unterschiedliche Anforderungen beim Garen von Speisen.
- Große Auswahl an Gartemperaturen: Die Gartemperatur wird durch eine intelligente Steuerung gehalten und geregelt.
- Flexible Timer-Funktion: Sie können eine Garzeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden einprogrammieren.
- Die Kochplatte erkennt, ob ein Induktionskochgeschirr auf der Kochplatte steht: Wenn das interne Erkennungssystem feststellt, dass sich kein Kochgeschirr oder aber ein ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochplatte befindet, löst es ein Warnsignal aus.
- Wenn die Temperatur der Kochplatte am Ende des Garvorgangs höher ist als 50° C, blinkt das LCD-Display und zeigt den Buchstaben „H“ an. Der Lüfter bleibt in Betrieb, um die Platte herunterzukühlen.

Einfache Reinigung
- Die Glaskeramikfläche ist verschleißfest und schmutzresistent und lässt sich leicht reinigen und instand halten.
- Kocht etwas über, nehmen Sie den Topf weg und wischen mit einem weichen feuchten Tuch über die Platte.

Achtung: Die Glaskeramikfläche kann sich durch den Kontakt mit dem Kochgeschirr erhitzt haben.

Hinweise zur Benutzung
Start-Menü und Standby-Modus

- Wenn Sie die Start-Taste drücken, ertönt ein Piepton und das Display zeigt 00 an. Dann können Sie den gewünschten Modus auswählen.

- Die Kochplatte schaltet sich automatisch ab, sobald 5 Minuten lang keine Aktion ausgeführt wurde..
- Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste.

 Modus MANUELL

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus MANUELL. Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Die Leistung ist auf Stufe 3 voreingestellt und das LCD zeigt „P3“ an.
- Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Das Display zeigt dann die entsprechende Leistung an. Bei jedem Drücken ertönt zur Bestätigung ein Ton.
- Nachfolgend finden Sie die Leistungswerte der verschiedenen Stufen.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

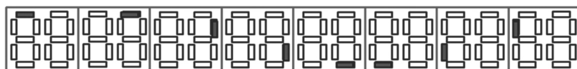
- In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion“). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit.
- Wenn Sie die Kochplatte abschalten möchten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

Modus MILCH ERWÄRMEN 

In diesem Modus können Sie in einem Topf 0,4 bis 1,5 Liter Milch bis auf 85°C erhitzen, ohne sie aufzukochen. So bleiben die Nährwerteigenschaften der Milch erhalten. Wenn Sie Ihre Milch aufkochen wollen, benutzen Sie den manuellen Modus.

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus MILCH ERWÄRMEN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Das LCD zeigt eine langsame „bewegte Lichtabfolge“, bis eine Temperatur von etwa 85°C erreicht ist.

„Bewegte Lichtabfolge“:



- Wenn die Temperatur 85 °C erreicht hat, stoppt das Programm automatisch und die Kochplatte piept 3 Mal.
- Die Timer-Funktion steht in diesem Modus nicht zur Verfügung.

 Modus SCHMOREN (langsames Garen)

DE

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus SCHMOREN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Der Modus zum Schmoren beginnt und das Display zeigt die „bewegte Lichtabfolge“.
- Nach einem langsamen Erwärmen wird die Temperatur zwischen 80 und 100 °C gehalten.
- In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion“). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit. Der maximale Zeitraum in diesem Modus beträgt 2 Stunden.
- Zum Abschalten der Kochplatte drücken Sie eine beliebige Taste oder die Ein/Aus-Taste.

Modus BRATEN 

Dieser Modus ist dafür bestimmt, Speisen in einer kleinen Menge Fett zu braten.

- Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus BRATEN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
- Die Kochplatte ist auf die Brattemperaturstufe 4 voreingestellt. Das LCD zeigt „F4“ an.
- Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Jedes Drücken wird durch einen Piepton bestätigt.
- Wenn Öl und Pfanne die eingestellte Brattemperatur erreicht haben, piept die Kochplatte 2 Mal.
- Zu Ihrer Information: Nachfolgend finden Sie die Temperaturwerte für 1 Liter Öl (bei Verwendung des Kochgeschirrs Ingenio).

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion“). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit.

• Zum Abschalten der Kochplatte drücken Sie eine beliebige Taste oder die Ein/Aus-Taste.

 Modus FRITTIEREN

In diesem Modus können Sie Speisen in einer großen Menge Öl (maximal 2 Liter) frittieren.

• Schalten Sie die Kochplatte mit der ON/OFF-Taste ein und wählen Sie den Modus FRITTIEREN. Erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl.
• Die Kochplatte ist auf die Frittiertemperaturstufe 5 eingestellt. Das LCD zeigt „F5“ an.
• Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste + oder -. Jedes Drücken wird durch einen Piepton bestätigt.
• Wenn Öl und Pfanne die eingestellte Frittiertemperatur erreicht haben, piept die Kochplatte 2 Mal.
• Nachfolgend finden Sie die ungefähren Temperaturwerte für 2 Liter Öl (Kochgeschirr Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

• In diesem Modus können Sie die Timer-Funktion verwenden (siehe den Abschnitt „Timer-Funktion“). Bei Verwendung dieser Funktion stoppt die Kochplatte automatisch nach Ablauf der programmierten Garzeit.
• Zum Abschalten der Kochplatte drücken Sie eine beliebige Taste oder die Ein/Aus-Taste.

Modus KOCHEN 

Dieser Modus ist dafür bestimmt, 0,4 bis 2 Liter Wasser in einem Topf zu erhitzen.
(Verwenden Sie diese Funktion nicht für Milch - sie würde anbrennen).
Wenn die Wassermenge zu gering ist, kann die Kochplatte nicht erkennen, dass der Siedepunkt erreicht ist, sodass das Wasser möglicherweise schon vor dem Programmende zu kochen beginnt.

• Wenn Sie den Kochmodus auswählen, erscheint die Leuchte über der Taste und ein Piepton bestätigt die Auswahl. Das LCD zeigt eine „bewegte Lichtabfolge“.“.
• Wenn das Wasser die Temperatur von 100°C erreicht hat, piept die Kochplatte dreimal und erhitzt den Topf nicht mehr weiter.
• Wenn Sie den Kochmodus abbrechen wollen, können Sie ein anderes Programm wählen oder die Ein/Aus-Taste drücken.
• Die Timer-Funktion steht in diesem Modus nicht zur Verfügung.

Timer-Funktion für alle Funktionen ausgenommen Wasserkochen und Milch erwärmen

DE

- Wenn Sie den gewünschten Modus gewählt haben, drücken Sie die Timer-Taste. Das LCD zeigt die voreingestellte Garzeit (15 Minuten) an. Es ertönt ein Piepton und die Timer-Einstellung beginnt mit einer voreingestellten Zeit von 15 min zu blinken.
- Drücken Sie die +/-, um die Garzeit einzustellen (1-99 min).
- Beim Schmoren zeigt das LCD nach 60 min „1 H“ bzw. „2 H“ für 1 bzw. 2 Stunden an.
- Erfolgt 3 Sekunden lang keine Eingabe, startet der Timer und das LCD hört auf zu blinken.
- Mit der Taste + / - können Sie die Programmeinstellung - MANUELL, FRITTIEREN, BRATEN - jederzeit ändern.
- Wenn Sie die Timer-Taste ein zweites Mal drücken, beginnt das LCD erneut zu blinken und Sie können die Einstellung mit +/- ändern.
- Bei unter 1 Minute zählt der Timer die Sekunden abwärts bis „00“. Dann schaltet sich die Kochplatte ab, und der Piepton ertönt dreimal.
- Zum Aufheben der Timer-Funktion halten Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Reinigung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis sich die Glaskeramikfläche abgekühlt hat. Gehen Sie zum Reinigen der Kochplatte dann wie folgt vor:

1. Glaskeramikfläche: Wenn die Glaskeramikfläche stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm mit geringer Scheuerwirkung oder, wenn nötig, mit einem Reinigungsmittel, das für Glaskeramikflächen geeignet ist.

2. Gerät und Bedienfeld: Verwenden Sie ein feuchtes weiches Tuch. Zur Entfernung hartnäckiger Ölflecken nehmen Sie zunächst ein weiches Tuch, das Sie mit warmem Wasser befeuchten und mit ein wenig Spülmittel benetzen, und wischen die Flächen dann mit einem feuchten weichen Tuch nach.

3. Lufteintritt /Luftaustritt : Entfernen Sie Staub mit einem Wattestäbchen.

Kochgeschirr

Geeignete Töpfe

Töpfe mit einem doppelten Boden aus Eisen (aus Email, Gusseisen oder Edelstahl) oder aus induktionsgeeigneten magnetischen Materialien mit flachem Boden, bei denen ein Kontakt mit der Glaskeramik auf einem Durchmesser von mehr als 12 cm und weniger als 22 cm besteht.

Ob Ihr Kochgeschirr ferromagnetisch ist, können Sie leicht überprüfen, indem Sie einen Magnet an das Kochgeschirr halten. Wenn der Magnet haften bleibt, handelt es sich um ein ferromagnetisches Kochgeschirr.
Bitte informieren Sie sich beim Hersteller Ihres Kochgeschirrs, ob es für Induktionsherde geeignet ist.


Email-Teekessel


Gusseiserner Topf


Doppelbödige Induktionspfanne oder -Wok


Doppelbödiger Induktionsschmortopf


Topf aus speziellem Edelstahl


Eisen-Grillplatte


Spezieller Topf aus induktionsgeeigneten Komposit-Materialien

Praktische tipps für bedienung, instandhaltung und fehlerbehebung

Fehler	Überprüfung
Es ertönt kein Piepton, wenn die Kochplatte eingesteckt wird, oder es erfolgt beim Drücken der Einschalttaste keine Reaktion oder Anzeige.	• Überprüfen Sie, ob der Stecker beschädigt ist. • Überprüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.
Die Kochplatte schaltet sich nach Warnung mit Dauerpiepton ab.	• Überprüfen Sie, ob der Topf induktionsgeeignet ist. • Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr mittig auf der Glaskeramikfläche steht. • Überprüfen Sie, ob der Durchmesser des Topfbodens mehr als 12 cm beträgt.

DE

Fehler	Überprüfung
Die Kochplatte heizt während des Betriebs nicht mehr	• Überprüfen Sie, ob der Lufteintritt/Luftaustritt blockiert ist; • Im Kochmodus und im Modus zum Erwärmen von Milch stoppt das Kochfeld automatisch, wenn die Maximaltemperatur erreicht ist. • Im Brat- und Frittiermodus stoppt das Kochfeld nach Ablauf der voreingestellten Zeit. • Überprüfen Sie, ob das Gerät durch eine Sicherheitsvorrichtung abgeschaltet wurde. Ist dies der Fall, warten Sie für die Bestätigung einige Minuten ab.

Bitte beachten: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist. Lassen Sie es von einem Tefal-Vertragskundendienst austauschen, um jeglichen Risiken vorzubeugen.

FEHLERCODES

• **Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr erkannt:**
Misst der Topfboden weniger als 12 cm oder ist das Topfmaterial ungeeignet, ertönt der Warnton und das digitale Display zeigt **E1** an.

• **Überhitzungsschutz für den Generator:**
Bei Überhitzung des Generators wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „**E2**“ an

• **Unter- bzw. Überspannungsschutz::**
Wenn die Spannung mehr als 265 V bis 285 V beträgt, wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „**E3**“ an; wenn die Spannung zwischen 150 V und 170 V liegt, wird die Stromzufuhr der Induktionskochplatte abgeschaltet, und das Display zeigt „**E4**“ an.

• **Temperatursensor:**
Wenn der Stromkreis des Sensors geöffnet ist, bleibt die Induktionskochplatte noch eine Minute lang in Betrieb und zeigt das Display „**E5**“ an; bei Sensorkurzschluss zeigt die Induktionskochplatte sofort „**E6**“ an.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- **Leggere con attenzione queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per riferimento futuro.**
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere usato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione o guidati nell'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se questi sono controllati o sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i pericoli correlati. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini a meno che non siano controllati e di età superiore a 8 anni.
- I bambini non devono poter giocare con l'apparecchiatura.
- Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio è previsto per il solo uso domestico, di conseguenza la garanzia decade se l'apparecchio è usato:
  - nelle zone cottura e mensa per il personale di negozi, di uffici e di altri ambienti lavorativi;
  - agriturismi;

IT

- dai clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo Bed and breakfast.

• Per poter garantire la sicurezza, se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo centro di assistenza e riparazione autorizzato o da simile personale qualificato.

• Maneggiare con cura la piastra di ceramica per evitare rotture. Se si presenta un qualsiasi tipo di rottura della superficie, staccare immediatamente l'alimentazione dato che sussiste il pericolo di folgorazione. Non usare l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.

• Non collocare alcun oggetto metallico, come coltelli , forchette, cucchiai, coperchi, fogli di alluminio ecc., sulla piastra di ceramica (dato che questi possono condurre calore e provocare infortuni).

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico al chiuso. In caso di utilizzo professionale, utilizzo non appropriato o di utilizzo non conforme alle istruzioni, il fabbricante non si assume alcuna responsabilità e la garanzia non verrà applicata.
- Per la propria sicurezza personale, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti in vigore (direttive relative a bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali in contatto con i cibi, tutela ambientale, ecc.).
- Questo apparecchio è progettato per funzionare solo con corrente alternata (c.a.). Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio controllare che la tensione di alimentazione della propria abitazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
- Qualsiasi errore di allacciamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio deve sempre essere allacciato a una singola presa di corrente dotata di messa a terra. Non utilizzare adattatori per prese di corrente o non connettore altri apparecchi alla stessa presa contemporaneamente per evitare un sovraccarico elettrico e il rischio d'incendio.
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Date le differenti normative in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, deve essere controllato da un ente di omologazione autorizzato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi e accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere usato su una superficie di lavoro piana, stabile, resistente al calore e lontano da spruzzi d'acqua.
- Non collocare o utilizzare questo apparecchio in ambienti molto umidi.
- Non utilizzare la piastra a induzione su superfici di acciaio o di alluminio.
- Conservare uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici) su tutti i lati dell'apparecchio per garantire una ventilazione adeguata.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a una parete o sotto la parete di un mobile.
- Non collocare o usare mai l'apparecchio sotto, o vicino, oggetti facilmente infiammabili (ad es. tende, ecc.).
- Non collocare o usare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura o ad altre fonti di calore.
- Le persone portatrici di pacemaker cardiaco o di dispositivi medici simili non devono trovarsi nelle vicinanze della piastra di cottura a induzione quando questa è collegata all'alimentazione elettrica. In caso di dubbi, per evitare qualsiasi pericolo, consultare un medico prima di usare questo prodotto.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
- Non utilizzare prolunghe. Se si decide di assumersi questa responsabilità utilizzare solo una prolunga in buone condizioni, con una presa dotata di messa a terra e adatta al tipo di potenza nominale dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita quando è allacciata all'alimentazione di corrente, anche se per pochi momenti, specialmente in presenza di bambini.
- Non appendere il cavo di alimentazione in punti raggiungibili da bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve essere mai vicino a, o in contatto con, parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o appoggiare su bordi affilati.
- Adottare tutte le misure necessarie per impedire l'inciampo su un'eventuale prolunga.
- Spegnere e scollegare l'apparecchio quando non è usato.
- Non scollegare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

IT

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente controllare eventuali segni di usura su apparecchio e cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se è danneggiato o se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati. Per garantire la sicurezza queste parti devono essere sostituite da un centro di assistenza autorizzato.
- Qualsiasi intervento, diverso dalla normale pulizia e manutenzione da parte del cliente, deve essere eseguito da un centro di assistenza autorizzato.
- Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio, queste restano calde per diverso tempo dopo l'uso.
- Non spostare l'apparecchio fintanto che è caldo.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Mantenere sempre la piastra a induzione pulita, in modo da evitare la penetrazione di polvere nel motorino della ventola con conseguente malfunzionamento.
- Se alcune parti dell'apparecchio dovessero incendiarsi non spegnerle mai con acqua. Scollegare l'apparecchio e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Mettere la pentola nella parte centrale del cerchio di cottura.
- Non surriscaldare o preriscaldare la pentola per lunghi periodi quando è vuota.
- Non scaldare i cibi in lattina o in altri contenitori ermetici per evitare esplosioni causate dall'espansione dell'aria.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI IN UN LUOGO SICURO



La protezione dell'ambiente al primo posto!

ⓘ L'apparecchio è fabbricato con materiali di pregio che possono essere recuperati e riciclati.

➲ Smaltirlo presso un punto di raccolta per apparecchiature domestiche.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per l'uso domestico. Per qualsiasi uso commerciale, utilizzo non appropriato o utilizzo non conforme alle istruzioni, il fabbricante non si assume alcuna responsabilità e la garanzia non verrà applicata.

Dati tecnici

Modello	Massima potenza in ingresso	Campo di regolazione della potenza	Tipo display	Alimentazione utilizzabile
IH2018	2100W	450W-2100W	Display digitale	220V-240V/ 50Hz

IT

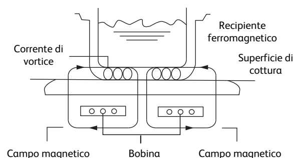
Struttura dell'apparecchio

- **A.** Piastra di vetroceramica
- **B.** Presa aria
- **C.** Uscita aria
- **D.** Quadro dei comandi
- **E.** Scherno digitale
- **F.** Pulsante manuale
- **G.** Pulsante di riscaldamento manuale
- **H.** Pulsante scaldalatte
- **I.** Pulsante frittura
- **J.** Pulsante frittura intensa
- **K.** Pulsante bollitura acqua
- **L.** Pulsante Timer
- **M.** Pulsante "+"/"-"
- **N.** Pulsante accensione/spegnimento

Principi e caratteristiche

Principio di cottura

Il principio di cottura della piastra a induzione è quello del riscaldamento della pentola tramite correnti di vortice d'induzione magnetica. Quando la corrente elettrica passa attraverso una bobina d'induzione genera un campo magnetico. Questo campo magnetico nel caso di una piastra a induzione viene successivamente captato dalla base della pentola. La base della pentola viene così attraversato da correnti di Focault a bassissima intensità. Nonostante la bassissima intensità, queste correnti al loro passaggio, provocano il riscaldamento della pentola. Il principio della piastra a induzione è quello di moltiplicare tali correnti di Foucault invertendo il senso del campo ad altissima frequenza in modo tale da generare il riscaldamento della base della pentola. Il riscaldamento è automatico in quanto sin dall'accensione della bobina di induzione la pentola viene riscaldata. Gli alimenti vengono poi riscaldati entrando in contatto con il fondo della pentola. (vedere il capitolo Utensili di cottura).



Caratteristiche

Protezioni di sicurezza multiple
- Protezione dalla sovra/sottotensione.
- Funzionamento della piastra unicamente con recipienti a induzione il cui diametro a contatto con la vetroceramica è compreso tra 12 e 22 cm.
- Protezione legati al surriscaldamento.
- Rilevamento della pentola vuota, per proteggere il rivestimento antiaderente ed evitare la combustione dell'olio.

Protezione dell'ambiente
- Il metodo di cottura a induzione è il più efficiente in termini di consumi con un rendimento energetico 90 %.
  L'induzione non genera alcuna fiamma.
- Il metodo di cottura a induzione non richiede alcun combustibile, è stato sottoposto a numerosi controlli di sicurezza e permette così di ridurre il rischio di incidenti domestici legati a fughe di gas o a incendi.

Controllo intelligente
- Funzioni di cottura multiple: modalità di cottura multiple da bassa potenza a massima potenza per soddisfare le diverse esigenze.
- Ampia possibilità di selezione della temperatura di cottura: mantiene e regola la temperatura selezionata in modo intelligente.
- La funzione Timer flessibile: permette di preimpostare i tempi di spegnimento da 1 minuto a 2 ore.
- Rivelamento della presenza di recipienti a induzione: viene emesso un segnale di allarme se il sistema di rilevamento interno non rileva alcun recipiente oppure un recipiente non adatto alla piastra a induzione.
- Quando la temperatura della piastra in vetroceramica è superiore a 50° C al termine della cottura, lo schermo LCD lampeggia e viene visualizzato "H". La ventola continua a funzionare per raffreddare la piastra.

Facilità di pulizia
- La piastra di vetroceramica non si usura né si macchia facilmente ed è facile da pulire e mantenere.
- In caso di fuoriuscita di liquidi, togliere la pentola e pulire lo sporco con un panno soffice inumidito.

Fare attenzione in quanto la vetroceramica potrebbe essere calda per il contatto con la pentola.

Istruzioni per l'uso

Menu di avvio e modalità di riposo

- Quando si preme il pulsante di accensione viene emesso un bip sonoro e il display mostra 00. Da questo momento può essere scelta la modalità desiderata.

- Il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 5 minuti nel caso non venga eseguita alcuna azione.
- Per spegnere l'apparecchio premere il pulsante di accensione/spegnimento.

 Modalità Manuale

IT

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità di riscaldamento manuale. La luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- L'impostazione predefinita della potenza è il livello 3 e il display LCD mostra “P3”.
- Per cambiare l'impostazione, premere il pulsante + o – e il display mostra la corrispondente impostazione di potenza. Dopo ogni pressione il piano cottura emette un suono di conferma.
- Di seguito sono riportate le informazioni con le relative potenze.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo “Funzione Timer”). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato.
- Per spegnere il fornello basta premere il pulsante di accensione/spegnimento.

Modalità Scaldalatte 

Questa modalità permette di scaldare da 0,4lt a 1,5lt il latte fino a 85 °C senza bollirlo, in modo da conservare tutte le proprietà nutrizionali. Per bollire il latte è preferibile selezionare la modalità manuale.

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità Scaldalatte. La luce sopra il pulsante si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- Il display LCD mostra una "luce in movimento" lento fino al raggiungimento della temperatura di 85 °C.

"luce in movimento ":



- Quando la temperatura raggiunge 85 °C il programma si arresta automaticamente e il piano cottura emette 3 bip.
- La funzione timer non è disponibile per questa modalità.

 Modalità Stufato (cottura lenta)

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità stufato. La luce sopra il pulsante si accende e viene emesso un bip.
- La modalità stufato si avvia e il display mostra una “luce in movimento”.
- Dopo un riscaldamento lento, la temperatura viene conservata tra 80 e 100 °C.
- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo “Funzione Timer”). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato. Il tempo massimo consentito per questa modalità è di 2 ore.
- Lo spegnimento del fornello avviene manualmente premendo un pulsante qualsiasi o il pulsante di accensione/spegnimento.

Modalità Frittura saltata (rosolatura) 

Questa modalità è pensata per riscaldare una piccola quantità di olio per fare rosolare gli alimenti.

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità frittura saltata. La luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- L'impostazione predefinita della potenza è il livello 4 e sul display LCD viene visualizzato « F4 ».
- Per cambiare le impostazioni premere il pulsante + o -, dopo ogni pressione il piano di cottura emette un suono di conferma.
- Quando la temperatura della pentola e dell'olio raggiunge la temperatura di frittura impostata il piano di cottura emette 2 bip.
- Di seguito sono riportate le informazioni sulle temperature approssimative per 1 litro di olio (pentola Ingenio)

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo “Funzione Timer”). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato.

- Lo spegnimento del fornello avviene manualmente premendo un pulsante qualsiasi o il pulsante di accensione/spegnimento.

 Modalità Frittura intensa

Questa modalità permette di friggere alimenti in una grande quantità di olio (massimo 2 litri).

- Dopo aver acceso la piastra con il pulsante ON/OFF, attivare la modalità frittura intensa. La luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma.
- L'impostazione predefinita della potenza è il livello 5 e sul display LCD viene visualizzato « F5 ».
- Per cambiare le impostazioni premere il pulsante + o -, dopo ogni pressione il piano di cottura emette un suono di conferma.
- Quando la temperatura della pentola e dell'olio raggiunge la temperatura di frittura impostata il piano di cottura emette 2 bip
- Di seguito sono riportate le informazioni sulle temperature approssimative per 2 litri di olio (pentola Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Per questa modalità può essere usata la funzione Timer (vedere il capitolo “Funzione Timer”). Se viene usata questa funzione, il fornello si arresta automaticamente al termine del tempo di cottura programmato.
- Lo spegnimento del fornello avviene manualmente premendo un pulsante qualsiasi o il pulsante di accensione/spegnimento.

Modalità Bollitura

Questa modalità è stata ideata per bollire l'acqua da 0,4lt a 2lt in una casseruola.
(Non utilizzare questa funzione per latte che rischia di bruciare).
Se la quantità di acqua è troppo bassa la piastra non potrà rilevare la bollitura e questa avverrà alla fine del programma.

- Premendo il tasto della modalità bollitura la luce sopra i pulsanti si accende e viene emesso un bip sonoro di conferma. Il display LCD mostra una "luce in movimento ".
- Quando l’acqua raggiunge i 100°C, il piano cottura emette 3 bip e smette di riscaldare.
- Per annullare la modalità bollitura selezionare un altro programma o premere il pulsante di accensione/spegnimento.
- La funzione timer non è disponibile per questa modalità.

IT

Funzione Timer per tutte le funzioni eccetto che per la modalità scaldalatte e bollitura acqua

- Dopo aver definito le impostazioni, premere il pulsante Timer e il display LCD mostrerà un tempo predefinito (15 min). Viene emesso un bip sonoro e l'impostazione del timer inizia a lampeggiare con il tempo predefinito di 15 min.
- Premere il pulsante +/- per impostare il tempo di cottura (da 1 a 99 min).
- Per la stufatura, dopo 60 min, il display LCD mostra « 1 H » e « 2 H » per 1 e 2 ore
- Se per 3 secondi non viene eseguita alcuna azione il Timer parte e il display LCD smette di lampeggiare.
- In qualsiasi momento può essere modificato il tempo per i programmi Manuale e Frittura mediante il pulsante +/-.
- Se il pulsante del Timer viene premuto una seconda volta, il display LCD inizia a lampeggiare nuovamente e sarà possibile modificare l'impostazione con +/-.
- Quando il timer scende sotto 1 min, il timer inizia a contare alla rovescia fino ad arrivare a “00” poi il piano cottura si spegne e vengono emessi 3 bip.
- Per eliminare la funzione Timer, premere il pulsante Timer per 3 secondi.

Pulizia

Staccare il cavo dell'alimentazione dalla presa di corrente, attendere il completo raffreddamento della piastra di vetroceramica e seguire le istruzioni sotto riportate per pulire il fornello:

1. Piastra in vetroceramica: Se la piastra in vetroceramica è molto sporca, pulirla usando un panno morbido umido oppure utilizzare un prodotto di pulizia specifico per piani di cottura in vetroceramica quando necessario.

2. Corpo del fornello e quadro dei comandi: Per la pulizia usare un panno morbido umidificato. Se vi sono delle macchie d'olio difficili da rimuovere, strofinarle con un panno morbido bagnato di acqua calda e poco detergente liquido per piatti, poi pulire usando un panno morbido umido.

3. Superfici di ingresso/uscita dell'aria: rimuovere qualsiasi traccia di polvere con un bastoncino di cotone.

Utensili di cottura

Pentole adatte

Pentole a doppio fondo in ferro (smalto, in ghisa o in acciaio inossidabile) o in materiali di induzione magnetici a fondo piatto, di un diametro a contatto con la vetroceramica di oltre 12 cm e di meno di 22 cm.

Per sapere se una pentola è ferromagnetica porre una calamita sulla base. Se resta attaccata, la pentola è ferromagnetica.

Fare riferimento alle istruzioni fornite dal fabbricante della pentola per confermare l'idoneità alla cottura a induzione.

IT


Teiera di ferro smaltato


Pignatta in ghisa


Padella o wok a doppio fondo per induzione magnetica


Pentola per friggere a doppio fondo per induzione magnetica


Pentola speciale in acciaio inossidabile


Bistecchiera in ferro


Casseruola in materiale composito adatta per l'uso su piano di cottura a induzione

Consigli utili e rimedi per le anomalie più comuni

Anomalie comuni	Controllo anomalia
Nessun bip sonoro quando il fornello viene allacciato, o nessuna reazione o visualizzazione di messaggio quando si preme il pulsante di accensione.	• Controllare se la spina è danneggiata • Controllare se l'alimentazione è interrotta
Il fornello si spegne dopo un avviso con bip continui.	• Controllare se la pentola e adatta per l'induzione • Controllare che la pentola sia collocata al centro della piastra in vetroceramica. • Controllare che il diametro del fondo della pentola sia maggiore di 12 cm.

Anomalie comuni	Controllo anomalia
Il fornello arresta il riscaldamento durante l'utilizzo	• Controllare se la temperatura ambiente è troppo alta. • Controllare che l'entrata e l'uscita per l'aria non siano ostruite. • Per la modalità bollitura e scaldalatte, il piano cottura si arresta automaticamente quando raggiunge la temperatura massima. • Per le modalità frittura, il piano cottura si arresta al termine del tempo preimpostato. • Controllare se l'apparecchio è stato arrestato da un dispositivo di sicurezza. In questo caso attendere vari minuti per conferma.

Nota: se il cavo di alimentazione è danneggiato non usare l'apparecchio. Far sostituire il cavo da un centro di assistenza autorizzato Tefal per evitare qualsiasi pericolo.

CODICI ERRORE

• **Pentola non presente o inadatta:**
se il diametro del fondo della pentola è inferiore a 12 cm o se il materiale della pentola non è adatto, il cicalino emette un suono e il display digitale visualizza **E1**.

• **Protezione per surriscaldamento della linea di potenza**:
Quando la linea di potenza è surriscaldata, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato **E2**.

• **Protezione dalla sovratensione o sottotensione:**
Quando la tensione supera i 265 V - 285 V, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato "**E3**"; Quando la tensione è inferiore a 150 V - 170 V, la piastra a induzione interrompe l'alimentazione in ingresso e sul display viene visualizzato "**E4**".

• **Rilevatore di temperatura:**
quando il rilevatore è in circuito aperto, la piastra di cottura a induzione continuerà a funzionare per un minuto e sul display verrà visualizzato "**E5**"; in caso di corto circuito del rilevatore, sul display della piastra di cottura a induzione verrà visualizzato immediatamente "**E6**".

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y téngalas a mano para poder consultarlas más adelante.**
- Este aparato no ha sido diseñado para funcionar con temporizador ni otros sistemas de control remoto.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o personas desprovistas de experiencia o de conocimiento, salvo si han recibido supervisión o instrucciones previas respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Deberá supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

ES

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia en el manejo de este tipo de aparatos, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben realizarlas los niños, excepto si son mayores de 8 años y lo hacen bajo supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Dado que el aparato es únicamente de uso doméstico, no está diseñado para ser utilizado en los siguientes lugares, en los que la garantía quedará invalidada:

- Zonas de cocina con personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Granjas;
- Uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos de tipo "bed and breakfast".

ES

- Para garantizar la seguridad, si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el centro de mantenimiento autorizado por éste o por personas con una cualificación similar.
- La placa de cerámica debe manipularse con cuidado para evitar su rotura. Si aparece una grieta en la superficie, apague inmediatamente el aparato: riesgo de choque eléctrico. No utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de mantenimiento autorizado.
- No deje objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas y papel

de aluminio encima de la placa de cerámica, ya que pueden actuar como conductores del calor y provocar daños.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico en interiores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Para su seguridad, este aparato cumple las normativas y regulaciones aplicables (Directivas de bajo voltaje, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.)

- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizarlo por primera vez, compruebe que el voltaje de la corriente se corresponde con el indicado en la placa de datos del aparato.
- En caso de error de conexión, la garantía quedará invalidada.
- Enchufe siempre el aparato en una toma de corriente con línea de tierra. No utilice adaptadores de enchufes ni conecte simultáneamente otro aparato en el mismo enchufe, para evitar sobrecargas y riesgo de incendio.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni otros líquidos.
- Dada la diversidad de las normativas en vigor, si se utiliza el aparato en un país distinto de donde se adquirió, hágalo revisar en un centro de mantenimiento autorizado.
- Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas y accesorios del interior y el exterior del aparato.
- El aparato se debe colocar y utilizar sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de posibles salpicaduras de agua.
- No coloque ni utilice este aparato en entornos con gran humedad.
- No coloque ni utilice la placa de inducción sobre superficies de acero o aluminio.
- Mantenga un espacio de al menos 10cm (4 pulgadas) en todos los lados del aparato para asegurar una ventilación adecuada.
- No coloque ni utilice nunca el aparato cerca de una pared o bajo un armario de pared.
- No coloque ni utilice nunca el aparato bajo objetos fácilmente inflamables (como cortinas, etc.) o cerca de los mismos.
- No coloque ni utilice nunca el aparato encima o cerca de un quemador ni de otras fuentes de calor.
- Las personas con marcapasos u otros dispositivos médicos similares deben mantenerse lejos de la cocina de inducción cuando está conectada a la corriente. En caso de duda, consulte con un médico antes de utilizar este producto para evitar cualquier peligro.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de utilizar el aparato.
- No utilice alargadores. Si acepta la responsabilidad al hacerlo, utilice únicamente un alargador que esté en buenas condiciones, disponga de un enchufe con conexión a tierra y esté adaptado a la potencia del aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia estando conectado a la corriente, ni siquiera unos instantes, especialmente si hay niños presentes.
- No deje el cable de alimentación colgando donde los niños puedan alcanzarlo.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes del aparato, cercano a fuentes de calor ni posado sobre bordes afilados.

- Tome todas las precauciones necesarias para impedir que alguien tropiece con el alargador.
- Apague y desconecte el aparato de la red cuando no esté en uso.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Compruebe que el aparato y el cable de alimentación no muestren signos de desgaste o daños antes de conectarlos a la corriente.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, si ha resultado dañado o si el cable de alimentación o el enchufe han sufrido daños. Para que siga siendo seguro, las partes dañadas deben ser sustituidas en un centro de mantenimiento autorizado.
- Cualquier intervención por parte del cliente más allá de la limpieza y el mantenimiento debe realizarse en un centro de mantenimiento autorizado.
- No toque nunca las superficies calientes del aparato, ya que mantienen el calor durante un tiempo después de su uso.
- No mueva el aparato mientras esté caliente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Mantenga siempre limpia la cocina de inducción para evitar que el polvo entre en el motor del ventilador y cause fallos de funcionamiento.
- Si alguna parte del aparato se prende fuego, no trate de extinguir las llamas con agua. Desconecte el aparato y cubra las llamas con un paño húmedo.
- Coloque el recipiente en el centro del círculo.
- No sobrecaliente el recipiente ni lo precaliente durante mucho tiempo estando vacío.
- No caliente alimentos en lata ni otros recipientes herméticos, para evitar explosiones provocadas por la expansión del aire.

ES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO



¡Proteja el medio ambiente!

ⓘ Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

➲ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio).

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.

Especificaciones

Modelo	Potencia máxima de entrada	Rango de ajuste de potencia	Tipo de pantalla	Alimentación aplicable
IH2018	2100W	450W-2100W	Pantalla digital	220V-240V/ 50Hz

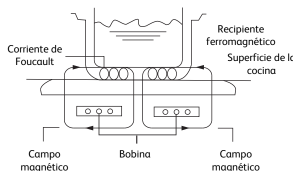
Estructura del producto

A. Placa vitrocerámica
B. Entrada de aire
C. Salida de aire
D. Panel de control
E. Pantalla digital
F. Botón manual
G. Botón de calentamiento manual
H. Botón para calentar leche
I. Botón de freír
J. Botón de freír en aceite abundante
K. Botón de hervir agua
L. Botón temporizador
M. Botón “+”/“-”
N. Botón de funcionamiento/parada

Funcionamiento y características

Principio de funcionamiento

El principio de funcionamiento de una placa de inducción consiste en calentar un recipiente gracias a la corriente inducida por un campo magnético. Cuando una corriente eléctrica recorre una bobina, genera un campo magnético. En el caso de una placa de inducción, la parte inferior del recipiente capta luego este campo magnético. De este modo, corrientes de Foucault de intensidad muy recudida recorren la parte inferior del recipiente. A pesar de su baja intensidad; estas corrientes calientan el recipiente a su paso. El principio de la placa de inducción es multiplicar estas corrientes de Foucault cambiando el sentido del campo a muy alta frecuencia para calentar la parte inferior del recipiente. El calentamiento es instantáneo puesto que nada más encender la alimentación de la bobina el recipiente se calienta. A continuación, se calientan los alimentos por contacto con la parte inferior de la sartén.
Para poder captar las corrientes de Foucault, el utensilio debe ser ferromagnético. (puede ampliar la información en el Capítulo utensilios de cocina).



Características

Múltiples protecciones de seguridad

- Protección contra los excesos o déficits de tensión.
- Funcionamiento de la placa únicamente con recipientes aptos para inducción cuyo diámetro en contacto con la vitrocerámica esté comprendido entre 12 y 22 cm.
- Protección asociada al recalentamiento del aparato.
- Detección del riesgo de calentamiento en vacío del utensilio de cocina y del riesgo de dañar el revestimiento antiadherente o de inflamación del aceite.

Protección medioambiental

- La inducción es el medio más eficaz desde el punto de vista energético, con un rendimiento energético superior al 90 % .
  La inducción no genera llamas.
- La inducción no necesita combustible y dispone de numerosas protecciones de control, por lo que permite reducir los riesgos de sufrir un accidente doméstico asociado a fugas de gas o de incendio.

Control inteligente

- Varias funciones de cocción: Varios modos de cocción, de baja potencia a alta potencia, para responder a las diferentes necesidades de cocción.
- Amplio abanico de selección de la temperatura de cocción: mantiene y regula la temperatura de cocción de manera inteligente.
- La función temporizador flexible permite programar la detención de la cocción de 1 min a 2 h.
- Detección de la presencia de recipientes de inducción: si el sistema de detección interna no detecta ningún recipiente o detecta un recipiente inadecuado en la placa de inducción, se activa la señal de alarma.
- Cuando la temperatura de la placa vitrocerámica supera los 50º C al final de la cocción, la pantalla LCD parpadea y muestra «H». El ventilador sigue funcionando para refrigerar la placa.

Limpieza fácil

- La placa vitrocerámica no se desgasta ni se deslustra fácilmente, es fácil de limpiar y mantener.
- Si se derrama algún alimento sobre la placa, levante el recipiente y limpie la mancha con una bayeta húmeda.

Advertencia: la vitrocerámica puede estar caliente por contacto con el recipiente.

ES

Instrucciones de uso

Menú de inicio y modo de espera

- Al pulsar el botón de inicio, se oye un pitido y la pantalla muestra: 00. Entonces puede elegir el modo deseado.

- La encimera se apaga automáticamente al cabo de 5 minutos si no detecta acción alguna.
- Para apagar el aparato, debe pulsar el botón de funcionamiento/parada.

 Modo CALENTAMIENTO MANUAL

- Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo calentamiento manual. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
- La potencia establecida por defecto es de nivel 3, y el LCD muestra "P3".
- Si desea cambiarla, debe pulsar los botones de + o - y la pantalla mostrará la potencia correspondiente. El quemador emitirá un sonido de confirmación tras cada pulsación.
- Para su información, a continuación se muestra la potencia correspondiente.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

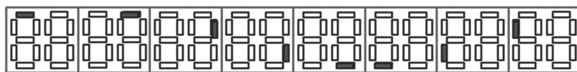
- Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado.
- Si desea apagar la cocina, debe pulsar el botón de funcionamiento/parada.

Modo LECHE CALIENTE 

Este modo permite calentar en una cacerola entre 0,4 l y 1,5 l de leche hasta 85º C sin que llegue a hervir para conservar sus características nutricionales. Si desea hervir la leche, es preferible que seleccione el modo manual.

- Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo calentar leche. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
- El testigo luminoso de la pantalla LCD muestra lentamente una luz secuencial hasta que la temperatura alcanza los 85º C.

"luz secuencial ":



- Cuando la temperatura alcanza los 85°C, el programa se detiene automáticamente y el quemador emite 3 pitidos.
- La función de temporizador no está disponible para este modo.

 Modo COCCIÓN A FUEGO LENTO

- Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo cocinar a fuego lento. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido.
- Se inicia el modo de guisar y la pantalla muestra una "luz secuencial ".
- Tras calentar lentamente, la temperatura se mantiene entre 80 y 100°C.
- Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado. Para este modo, el tiempo máximo es de 2 horas.
- Si desea apagar la cocina, debe hacerlo manualmente pulsando cualquier botón o el botón de funcionamiento/parada.

ES

Modo DORAR 

Esto modo se destina a cocinar los alimentos en una pequeña cantidad de grasa y así dorarlos

- Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo dorar. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
- La temperatura de dorado por defecto es de nivel 4 y la pantalla LD muestra « F4 ».
- Si desea cambiarla, debe pulsar los botones de + o -; el quemador emitirá un pitido de confirmación tras cada pulsación.
- Cuando el aceite y la sartén alcanzan la temperatura establecida para freír, el quemador emite dos pitidos.
- A título informativo: a continuación encontrará las temperaturas obtenidas con 1 l de aceite en un utensilio ingenio.

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado.

• Si desea apagar la cocina, debe hacerlo manualmente pulsando cualquier botón o el botón de funcionamiento/parada.

 Modo FREÍR

Este modo permite freír alimentos en una gran cantidad de aceite, máximo 2 l.

• Después de encender la placa pulsando el botón ON/OFF, active el modo Freír. Se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación.
• La temperatura de fritura por defecto es de nivel 5 y la pantalla LD muestra « F5 ».
• Si desea cambiarla, debe pulsar los botones de + o -; el quemador emitirá un pitido de confirmación tras cada pulsación.
• Cuando el aceite y la sartén alcanzan la temperatura establecida para freír, el quemador emite dos pitidos
• Para su información, a continuación se muestran las temperaturas aproximadas para 2L de aceite (batería de cocina Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

• Puede utilizar la función de temporizador para este modo (véase el capítulo "Función de temporizador"). Si utiliza esta función, la cocina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de funcionamiento programado.
• Si desea apagar la cocina, debe hacerlo manualmente pulsando cualquier botón o el botón de funcionamiento/parada.

Modo HERVIR

Este modo se destina a hervir de 0,4 l a 2 l de agua en una cacerola. (No utilice esta función para hervir leche, podría quemarse).
Si la cantidad de agua es muy reducida, la placa no podrá detectar la ebullición y esta se producirá antes de finalizar el programa.

• Al pulsar el modo de hervir, se enciende la luz de encima del botón y se oye un pitido de confirmación. El LCD muestra una "luz secuencial ".
• Cuando el agua alcanza los 100° C, el aparato emite 3 señales sonoras y deja de calentar.
• Si desea anular el modo de hervir, puede seleccionar otro programa o pulsar el botón de funcionamiento/parada.
• La función de temporizador no está disponible para este modo.

Función de temporizador para todas las funciones excepto hervir agua y calentar leche

- Después de haber definido los parámetros de cocción, pulse el botón del temporizador y la pantalla LCD mostrará la duración establecida por defecto (15 min). Se oye un pitido y en el temporizador empieza a parpadear el tiempo por defecto de 15 min.
- Pulse el botón +/- para configurar el tiempo de cocinado (1-99 min).
- En el modo de guisar, transcurridos 60 min el LCD muestra « 1 H » y « 2 H » para 1 y 2 horas
- Tras 3 segundos de inactividad el temporizador se pone en marcha y el LCD deja de parpadear.
- Puede modificar en cualquier momento el ajuste de los programas Cocción manual, fritura, dorar, pulsando el botón + / -.
- Si pulsa por segunda vez el botón del temporizador, el LCD vuelve a parpadear y puede cambiar la configuración con el botón de +/-.
- Cuando el temporizador alcanzar un tiempo inferior a un minuto, comienza la cuenta atrás en segundos hasta que el temporizador llega a «00», luego la encimera se apaga y la señal sonora suena 3 veces.
- Para desactivar la función de temporizador, pulse el botón del temporizador durante 3 segundos.

ES

Limpieza

Debe desconectar el cable de alimentación, esperar a que la placa vitrocerámica se enfríe y luego seguir las instrucciones siguientes para limpiar el aparato:

1. Placa vitrocerámica: Si la placa vitrocerámica está muy sucia, deberá limpiarla utilizando una esponja húmeda poco abrasiva o un producto de limpieza específico para limpiar placas vitrocerámicas, cuando sea necesario.

2. Cocina y panel de control: utilice una bayeta húmeda para limpiarlos. Si existen manchas de aceite difíciles de eliminar, páseles una bayeta mojada en agua caliente con un poco de jabón de lavavajillas y después una bayeta húmeda.

3. Superficie de entrada de aire/salida de aire: elimine el polvo con un bastoncillo de algodón.

Utensilios de cocina

Recipientes adecuados

Recipientes de doble fondo fabricados con hierro (esmalte, hierro fundido o acero inoxidable) o materiales de inducción magnética con fondo plano, con un diámetro de más de 12 cm y menos de 22 cm en contacto con la vitrocerámica.

Para saber si un utensilio es ferromagnético, ponga encima un imán. Si se queda pegado, es ferromagnético.

Consulte al fabricante de los utensilios de cocina para confirmar que son adecuados para cocinas de inducción.


Tetera de hierro esmaltado


Cazuela de precisión de hierro fundido


Sartén o wok con doble fondo de inducción magnética


Olla alta con doble fondo de inducción magnética


Olla especial de acero inoxidable


Plancha de hierro


Recipiente especialmente fabricado con materiales compuestos adecuados para utilizar con quemadores de inducción

Consejos prácticos y mantenimiento en caso de producirse los fallos más frecuentes

Fallo común	Comprobación de fallos
No suena un pitido al enchufar la cocina, o no hay ninguna reacción ni se enciende la pantalla al pulsar el botón de encendido.	• Compruebe si el enchufe está dañado • Compruebe si se ha cortado la corriente
La cocina se apaga tras emitir pitidos continuos de alarma.	• Compruebe si el recipiente es compatible para cocinas de inducción • Comprobar si el recipiente está situado en el centro de la placa vitrocerámica. • Compruebe si el diámetro de la base es mayor de 12cm.

Fallo común	Comprobación de fallos
La cocina deja de calentar cuando se está utilizando.	• Compruebe si la temperatura ambiente es demasiado alta; • Compruebe si la entrada de aire / salida de aire está bloqueada; • En los modos de hervir y calentar leche, el quemador se detiene automáticamente cuando alcanza la temperatura máxima. • En los modos de freír, el quemador se detiene al finalizar el tiempo programado. • Compruebe si el aparato ha sido detenido por un dispositivo de seguridad. En ese caso, espere varios minutos para confirmarlo.

Nota: No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. Para evitar cualquier riesgo, debe sustituirlo en un Centro de Mantenimiento Autorizado de Tefal.

ES

CÓDIGOS DE ERROR

• **No hay recipiente alguno o este es inadecuado:**
Si el diámetro de la base del recipiente es menor de 12 cm o si el material del recipiente es inadecuado, sonará un timbre y la pantalla digital mostrará **E1**.

• **Protección del generador de potencia contra el recalentamiento:**
cuando el generador de potencia se recalienta, la placa vitrocerámica de inducción corta la alimentación entrante y la pantalla muestra **E2.**

• **Protección contra alto o bajo voltaje:**
cuando la tensión es superior a 265V-285 V, se corta la alimentación de entrada de la placa vitrocerámica de inducción y la pantalla digital muestra **E3**; cuando la tensión se sitúa entre 150 V-170 V, se corta la alimentación de entrada de la placa vitrocerámica de inducción y la pantalla digital muestra **E4**.

• **Sensor de temperatura:**
cuando el sensor está en circuito abierto, la placa vitrocerámica de inducción seguirá funcionando durante un minuto y la pantalla digital mostrará **E5**; cuando el sensor está en cortocircuito, la placa vitrocerámica de inducción mostrará de inmediato **E6**.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- **Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-as num local acessível para futuras consultas.**
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado recorrendo a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto em separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não utilizam o aparelho como um brinquedo.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que entendam os perigos inerentes a este aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem acompanhadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Uma vez que este aparelho se destina exclusivamente a uma utilização doméstica, não deve ser utilizado nos casos indicados a seguir, os quais não são cobertos pela garantia:

- em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- em quintas;
- por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de caráter residencial;
- em ambientes tipo quarto de hóspedes.

• Para garantir a sua segurança, se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou técnicos devidamente qualificados por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

• Utilize a placa cerâmica com cuidado para não partir. Se a superfície estiver rachada, deve desligar o aparelho imediatamente da tomada, evitando o risco de choques elétricos. Não utilize o aparelho e entre em contacto com um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

• Não coloque objetos metálicos, tal como

facas, garfos, colheres, tampas e papel de alumínio, etc., sobre a placa cerâmica (pois estes objetos podem aquecer e provocar ferimentos).

- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. No caso de utilização para fins profissionais, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante não assume qualquer responsabilidade e a garantia não será aplicada.
- Por motivos de segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e os regulamentos aplicáveis (diretivas relativas a baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com géneros alimentícios, ambiente, etc.).
- Este aparelho foi concebido para uma utilização exclusiva com corrente alterna. Antes da primeira utilização, verifique se a instalação elétrica de sua casa é compatível com a tensão de utilização do aparelho indicada na placa de identificação do fabricante.
- Quaisquer erros de ligação podem levar à anulação da garantia.
- Ligue sempre o aparelho numa tomada com ligação à terra. Não utilize adaptadores de corrente nem ligue outros aparelhos à mesma tomada em simultâneo, evitando assim uma sobrecarga elétrica e risco de incêndio.
- Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
- Considerando toda a diversidade de normas em vigor, se utilizar este aparelho num país diferente do país de compra, deve contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado para que a conformidade do aparelho seja verificada.
- Retire todo o material de acondicionamento, incluindo autocolantes e acessórios, tanto no interior, como no exterior do aparelho.
- O aparelho deve ser utilizado numa superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de salpicos de água.
- Não coloque nem utilize este aparelho em ambientes com níveis de humidade elevada.
- Não coloque nem utilize a placa de indução em superfícies metálicas.
- Mantenha um intervalo de, pelo menos, 10 cm em volta do aparelho por forma a garantir uma ventilação adequada.
- Nunca coloque nem utilize o aparelho perto de ou por baixo de um armário de parede.
- Nunca coloque nem utilize o aparelho por baixo ou perto de objetos inflamáveis (por exemplo, cortinas, etc.).
- Nunca coloque nem utilize o aparelho em cima ou perto de um fogão, nem de quaisquer outras fontes de calor.
- Os portadores de pacemakers cardíacos ou dispositivos médicos semelhantes devem manter-se afastados da placa de indução quando esta está ligada à corrente elétrica. Em caso de dúvida, consulte um médico antes de utilizar este aparelho, para evitar quaisquer situações de perigo.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar o aparelho.
- Não utilize extensões elétricas. Se assumir esta responsabilidade, utilize apenas extensões elétricas em boas condições, com ligação à terra e adaptada à tensão de utilização do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado à corrente sem vigilância, mesmo que apenas durante alguns momentos, principalmente se estiverem crianças por perto.

- Não deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre arestas afiadas.
- Tome todas as precauções para evitar que alguém tropece no cabo de alimentação.
- Desligue o aparelho e o cabo de alimentação sempre que não estiver a utilizar o aparelho.
- Nunca desligue da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Verifique se o aparelho ou o cabo de alimentação apresentam sinais de desgaste ou danos antes de ligar à corrente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar corretamente ou se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados. Por uma questão de segurança, as peças danificadas devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais do aparelho devem ser efetuadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca toque nas superfícies quentes do aparelho, uma vez que demoram a arrefecer depois de desligar.
- Nunca desloque o aparelho enquanto estiver quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou arrumar.
- Mantenha sempre a placa de indução limpa para evitar a acumulação de pó no motor da ventoinha, o que pode provocar uma avaria.
- Se qualquer uma das peças do aparelho pegar fogo, não tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho e tente apagar as chamas com um pano húmido.
- Coloque o recipiente no centro do círculo.
- Não sobreaqueça nem preaqueça o recipiente vazio durante longos períodos de tempo.
- Não aqueça alimentos enlatados ou noutros recipientes hermeticamente fechados, evitando o risco de rebentamento provocado pela expansão do ar.

GUARDE ESTAS INTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Este produto destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. No caso de uma utilização para fins comerciais, utilização inadequada ou incumprimento das instruções, o fabricante não assume qualquer responsabilidade e a garantia não será aplicada.

Descrição

Modelo	Potência máxima de entrada	Intervalo de potência ajustado	Tipo de ecrã	Fonte de alimentação aplicável
IH2018	2100W	450W-2100W	LCD	220V-240V/50Hz

Estrutura do produto

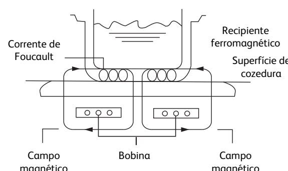
A. Vidro vitrocerâmico
B. Entrada de ar
C. Saída de ar
D. Painel de controlo
E. LCD
F. Botão «Aquecimento manual»
G. Botão «Aquecer leite»
H. Botão «Estufar»
I. Botão «Saltear»
J. Botão «Fritar»
K. Botão «Ferver Água»
L. Botão «Temporizador»
M. Botão «+/-»
N. Botão «Ligar/Desligar»

PT

Princípio e características

Princípio de funcionamento

O princípio de funcionamento de uma placa de indução é aquecer um recipiente através de correntes induzidas de um campo magnético. Quando uma corrente elétrica passa por uma bobina, é gerado um campo magnético. No caso de uma placa de indução, este campo magnético é de seguida captado pela base do recipiente. Esta base de recipiente é então percorrida por correntes de Foucault de intensidade muito baixa. Apesar da sua baixa intensidade, estas correntes provocam, durante a sua passagem, o aquecimento do recipiente. O princípio da placa de indução é multiplicar estas correntes de Foucault, alterando o sentido do campo para uma frequência muito alta, a fim de provocar o aquecimento da base do recipiente. O aquecimento é instantâneo visto que o recipiente é aquecido desde a ignição da alimentação da bobina. Os alimentos são de seguida aquecidos através do contacto com a base do recipiente.
Para poder captar as correntes de Foucault, o utensílio deve ser ferromagnético. (consultar o capítulo «Utensílios de cozinha»).



Características

Várias protecções de segurança

- Proteção contra sobretensão/subtensão.
- Funcionamento da placa apenas utilizando recipientes de indução, cujo diâmetro em contacto com a superfície vitrocerâmica ocupe uma área entre 12 e 22 cm.
- Proteção associada ao sobreaquecimento do aparelho.
- Deteção do risco de aquecimento em vazio do utensílio de cozedura e do risco de deterioração do revestimento antiaderente ou de inflamação do óleo.

Proteção ambiental

- A indução é o meio mais eficaz ao nível energético, com um rendimento energético superior a 90 %.
  A indução não produz chama.
- Uma vez que a indução não necessita de combustível e é sujeita a várias verificações de controlo, permite reduzir os riscos de acidentes domésticos associados a fugas de gás ou incêndios.

Controlo inteligente

- Várias funções de cozedura: vários modos de cozedura, desde o modo de baixa potência até alta potência, para satisfazer as mais variadas exigências de cozedura.
- Ampla variedade de seleção de temperaturas de cozedura: mantém e regula a temperatura de cozedura de forma inteligente.
- Função temporizador flexível: permite programar o período de cozedura de 1 min a 2 h.
- Deteção da presença de recipientes de indução: se não for detetado um recipiente ou caso seja utilizado um recipiente inadequado, o sistema de deteção integrado da placa de indução ativa um alarme.
- Quando a temperatura da placa de vitrocerâmica for superior a 50 °C no final da utilização, o LCD fica intermitente e apresenta um «H». A ventoinha permanece em funcionamento para arrefecer a placa.

Limpeza fácil

- A placa de vitrocerâmica de elevada qualidade é resistente, não se desgasta, não fica manchada, sendo fácil de limpar e manter.
- No caso de derrames acidentais, levante o recipiente e limpe utilizando um pano suave e húmido.

Atenção: a superfície vitrocerâmica pode estar quente devido ao contacto com o recipiente.

Instruções de utilização

Menu iniciar e modo “poupança de energia”

- Quando pressiona o botão iniciar, o aparelho emite um sinal sonoro e o LCD apresenta a mensagem «00». Depois, pode optar pelo modo pretendido.

- Após 5 minutos de inatividade, a placa desliga-se automaticamente.
- Para desligar o aparelho, tem de pressionar o botão «Ligar/Desligar».

 Modo AQUECIMENTO MANUAL

- Após ter iniciado a placa através do botão «Ligar/Desligar», ative o modo Aquecimento manual. A luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- O nível de potência predefinido é o 3 e o LCD mostra a mensagem «P3».
- Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». No LCD é apresentado o nível de potência correspondente. De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- A título informativo, encontra abaixo os níveis de potência correspondentes.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

- Pode utilizar a função de temporizador para este modo (ver capítulo «Função de temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo de cozedura programado.
- Se pretender desligar a placa, tem de pressionar o botão «Ligar/Desligar».

Modo LEITE QUENTE

Este modo permite aquecer numa caçarola entre 0,4 l e 1,5 l de leite a uma temperatura máxima de 85 °C sem ferver, para preservar todas as qualidades nutricionais. Se pretender ferver leite, é preferível selecionar o modo Manual.

- Após ter iniciado a placa através do botão «Ligar/Desligar», ative o modo Aquecer leite. a luz por cima do botão de colocação de funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- O LCD emite lentamente uma luz em movimento rotativo até a temperatura alcançar os 85 °C.

«luz em movimento rotativo»:



PT

- Quando a temperatura atinge os 85° C, o programa pára automaticamente e o aparelho emite um sinal sonoro (3 bips).
- A função de temporizador não está disponível neste modo.

 Modo ESTUFAR (cozedura lenta)

- Após ter iniciado a placa através do botão «Ligar/Desligar», ative o modo Estufar. A luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro.
- O modo Estufar é iniciado e o LCD emite uma «luz em movimento rotativo».
- Depois de uma subida gradual da temperatura, esta temperatura mantém-se entre os 80 e os 100° C.
- Pode utilizar a função de temporizador para este modo (ver capítulo «Função de temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo programado. Neste modo, o período máximo de funcionamento é de 2 horas.
- Caso pretenda desligar a placa, tem de o fazer manualmente, pressionando o botão «Ligar/Desligar».

Modo SALTEAR 

Este modo deve ser utilizado para cozinhar alimentos numa pequena quantidade de gordura de modo a salteá-los.

- Após ter iniciado a placa através do botão «Ligar/Desligar», ative o modo Saltear. A luz por cima do botão acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- A temperatura predefinida do modo Saltear é de nível 4 e o LCD mostra a mensagem « F4 ».
- Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.
- Quando a temperatura do óleo e do recipiente alcançarem a temperatura predefinida para fritar, o aparelho emite um sinal sonoro (2 bips).
- A título informativo, encontra abaixo as temperaturas obtidas com 1 l de óleo num utensílio Ingenio.

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Pode utilizar a função de temporizador para este modo (ver capítulo «Função de temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo programado.

• Para desligar a placa, tem de o fazer manualmente, pressionando qualquer um dos botões ou o botão «Ligar/Desligar».

 Modo FRITAR

Este modo permite fritar alimentos numa grande quantidade de óleo (2 l no máximo).

• Após ter iniciado a placa através do botão «Ligar/Desligar», ative o modo Fritar. A luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.

• A temperatura predefinida do modo Fritar é de nível 5 e o LCD mostra a mensagem « F5 ».

• Se pretender alterar o nível predefinido, tem de pressionar o botão «+/-». De cada vez que pressiona um destes botões, o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação.

• Quando a temperatura do óleo e do recipiente alcançarem a temperatura predefinida para fritar, o aparelho emite um sinal sonoro (2 bips).

• A título informativo, encontra abaixo as temperaturas aproximadas para 2 litros de óleo (utensílios de cozinha Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

• Pode utilizar a função temporizador para este modo (ver capítulo «Função temporizador»). Caso utilize esta função, a placa para automaticamente uma vez terminado o tempo programado.

• Para desligar a placa, tem de o fazer manualmente, pressionando o botão «Ligar/Desligar».

PT

Modo FERVER 

Este modo deve ser utilizado para ferver de 0,4 l a 2 l de água numa caçarola.
(Não utilizar esta função para o leite que corre o risco de ferver).
Se a quantidade de água for muito reduzida, a placa não poderá detetar a ebulição e esta é efetuada antes do fim do programa.

• Ao selecionar o modo Ferver, a luz por cima do botão de colocação em funcionamento acende e o aparelho emite um sinal sonoro de confirmação. O LCD emite uma «luz em movimento rotativo».

• Quando a água estiver a 100 °C, o aparelho emite um sinal sonoro (3 bips) e deixa de aquecer.

• Se pretender cancelar o modo Ferver, pode selecionar outro programa ou pressionar o botão «Ligar/Desligar».

• A função temporizador não está disponível neste modo.

Função temporizador para todos os modos, exceto os modos Ferver e Aquecer Leite

- Depois de selecionar os parâmetros de cozedura, pressione o botão «Temporizador». O LCD mostra o período de tempo predefinido (15 min.). O aparelho emite um sinal sonoro e o temporizador fica intermitente durante um período de tempo predefinido (15 min.).
- Pressione o botão «+/-» para definir o tempo de cozedura (1-99 min).
- No modo Estufar, após 60 minutos, o LCD mostra « 1 H » e « 2 H » para 1 e 2 horas respetivamente.
- Após 3 segundos de inatividade, o temporizador começa a descontar o tempo e o LCD deixa de piscar.
- Pode, a qualquer momento, alterar as configurações dos modos Cozedura manual, Fritar e Saltear com o botão «+/-».
- Se pressionar o botão «Temporizador» uma segunda vez, o LCD fica novamente intermitente e pode configurar novamente o tempo com o botão «+/-».
- Quando falta menos de 1 minuto para o tempo terminar, o temporizador inicia a contagem decrescente em segundos até chegar a «00». Em seguida, a placa desliga-se e o aparelho emite um sinal sonoro (3 bips).
- Para cancelar a função temporizador, pressione o botão «Temporizador» durante 3 segundos.

Limpeza

Desligue o cabo de alimentação e espere até a placa de vitrocerâmica arrefecer para poder limpar o aparelho, seguindo as instruções seguintes:

1. Placa de vitrocerâmica: se a placa de vitrocerâmica estiver muito suja, utilize uma esponja húmida pouco abrasiva ou um produto de limpeza adequado a placas de vitrocerâmica.

2. Estrutura da placa e painel de controlo: limpe com um pano suave húmido. No caso de manchas de óleo difíceis de remover, limpe as manchas com um pano suave humedecido em água quente e um pouco de detergente da loiça e, em seguida, passe com um pano suave húmido.

3. Superfície de entrada/saída de ar: remova o pó utilizando um cotonete.

Utensílios de cozinha

Utensílios adequados

Caçarolas com fundo duplo em ferro (ferro esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável) ou fundo plano de indução magnética, cujo diâmetro em contacto com a superfície vitrocerâmica ocupe uma área superior a 12 cm e inferior a 22 cm.

Para saber se um utensílio é ferromagnético, coloque um íman sobre o mesmo. Se este ficar colado, significa que é ferromagnético.

Queira consultar o fabricante dos utensílios de cozinha de que dispõe para confirmar se estão adaptados a uma cozedura por indução.


Chaleira em ferro esmaltado


Tacho em ferro fundido de precisão


Wok ou frigideira com fundo duplo de indução magnética


Panela com fundo duplo de indução magnética

PT


Tacho em aço inoxidável especial


Placa grill em ferro fundido antiaderente


Tacho específico em materiais compostos adequados para utilização com placa de indução.

Dicas úteis e cuidados em caso de problemas comuns

Problema	**Procedimento**
O aparelho não emite qualquer sinal sonoro ou o LCD não acende quando este é ligado.	• Verifique se a ficha está danificada. • Verifique se há corrente elétrica.
A placa desliga-se após emitir um sinal sonoro contínuo. (2 bips)	• Verifique se o recipiente é adequado ao sistema de indução. • Verifique se o recipiente está colocado no centro da placa de vitrocerâmica. • Verifique se o diâmetro da base do recipiente é superior a 12 cm.

Problema	Procedimento
A placa deixa de aquecer durante a utilização.	• Verifique se a temperatura ambiente está demasiado alta. • Verifique se a entrada/saída de ar está bloqueada. • Nos modos Ferver e Aquecer Leite, a placa para automaticamente quando atinge a temperatura máxima. • Nos modos Saltear e Fritar, a placa desliga-se quando o período de tempo predefinido termina. • Verifique se o aparelho parou devido a um dispositivo de segurança. Neste caso, espere alguns minutos para confirmar.

Nota: se o cabo de alimentação estiver danificado, não utilize o aparelho. Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal para que o aparelho seja substituído e evitar possíveis riscos.

CÓDIGOS DE ERRO

• **Falta de recipiente ou recipiente inadequado:**
Se o diâmetro da base do recipiente for inferior a 12 cm ou se o material não for adequado, o aparelho emite um sinal sonoro e o LCD mostra **E1.**

• **Proteção contra o sobreaquecimento do gerador de potência:**
Quando o gerador de potência sobreaquece, a placa de indução corta o fornecimento elétrico e o LCD mostra a mensagem **E2**.

• **Proteção contra sub e sobre tensão:**
Quando a tensão for superior a 265 V - 285 V, a placa de indução corta o fornecimento elétrico e o LCD mostra **E3**;
Quando a tensão for inferior a 150 V - 170 V, a placa de indução corta o fornecimento elétrico e o LCD mostra **E4**.

Sensor de temperatura:
Quando o sensor está em circuito aberto, a placa de indução continua em funcionamento durante 1 minuto e o LCD mostra **E5**; quando o sensor está em curto circuito, a placa de indução mostra **E6** imediatamente.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και κρατήστε τις για μελλοντική αναφορά.**
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, εκτός αν έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιβλέπονται από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

EL

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό την επίβλεψη τρίτων ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διεξάγεται από παιδιά, εκτός αν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιό της πρέπει να κρατούνται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Επειδή η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση, δεν παρέχεται εγγύηση για τις εξής χρήσεις:

- Σε χώρους κουζίνας προσωπικού εντός

καταστημάτων, γραφείων και άλλων περιβαλλόντων εργασίας,
- Σε αγροικίες,
- Από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων περιβαλλόντων οικιστικών τύπου,
- Σε περιβάλλοντα τύπου πανσιόν (B&B).

• Για λόγους ασφαλείας, αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή από αντιστοίχως καταρτισμένα άτομα.

• Να χειρίζεστε την κεραμική πλάκα με προσοχή, ώστε να μην σπάσει. Εάν εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

• Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια,

EL

αλουμινόχαρτο κ.ά. στην κεραμική εστία (καθώς μπορεί να ζεσταθούν υπερβολικά και να προκαλέσουν έγκαυμα).

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για εσωτερική οικιακή χρήση. Σε περίπτωση επαγγελματικής ή ακατάλληλης χρήσης, ή αδυναμίας συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή πληροί τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς (οδηγίες για χαμηλή τάση, ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, υλικά που έρχονται σε επαφή με είδη διατροφής, περιβάλλον κ.ά.).
- Η συσκευή αυτή είναι σχεδιασμένη ώστε να λειτουργεί μόνο με εναλλασσόμενο ρεύμα (AC). Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας ταιριάζει με την τιμή τάσης που αναγράφεται στην πινακίδα των στοιχείων της συσκευής.
- Τυχόν σφάλματα σύνδεσης καθιστούν άκυρη την εγγύηση.
- Συνδέετε πάντα τη συσκευή σε ξεχωριστή πρίζα με γείωση. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς πριζών και μην συνδέετε άλλες συσκευές στην ίδια πρίζα, ώστε να αποφύγετε την υπερφόρτωση και τον κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιό της σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Δεδομένων των διαφόρων προτύπων σε ισχύ, αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα από τη χώρα αγοράς της, απευθυνθείτε για τον προηγούμενο έλεγχό της σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αφαιρέστε το σύνολο του υλικού συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί και να χρησιμοποιείται πάνω σε επίπεδη, σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια, μακριά από σταγόνες νερού.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλον με υψηλή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε την επαγωγική πλάκα πάνω σε επιφάνειες από χάλυβα ή αλουμίνιο.
- Διατηρήστε ένα κενό τουλάχιστον 10 cm (4 ίντσες) σε όλες τις πλευρές της συσκευής, ώστε να διασφαλίζεται επαρκής εξαερισμός.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή κάτω από επιτοίχια ντουλάπια.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουρτίνες κ.ά.).
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή πάνω ή κοντά σε μαγειρικές εστίες ή άλλες πηγές θερμότητας.
- Τα άτομα που χρησιμοποιούν βηματοδότη ή παρόμοιες ιατρικές συσκευές δεν πρέπει να πλησιάζουν την επαγωγική εστία, όσο είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Σε περίπτωση αμφιβολιών συμβουλευτείτε γιατρό πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, ώστε να αποφύγετε πιθανούς κινδύνους.
- Πριν τη χρήση ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Αν προτίθεστε να αναλάβετε τη ευθύνη για τη χρήση καλωδίου προέκτασης, χρησιμοποιήστε καλώδιο που είναι σε καλή κατάσταση,

έχει βύσμα με γείωση και είναι κατάλληλο για τις τιμές ρεύματος της συσκευής.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, ακόμα και για λίγα λεπτά, ιδιαίτερα όταν υπάρχουν παιδιά στο χώρο.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται σε σημείο που μπορούν να το φτάσουν παιδιά.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά ή σε επαφή με τα καυτά τμήματα της συσκευής, κοντά σε πηγές θερμότητας ή πάνω σε αιχμηρές γωνίες.
- Λάβετε όλες τις αναγκαίες προφυλάξεις, ώστε να μην σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο προέκτασης.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το βύσμα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Επιθεωρήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας για ενδείξεις φθοράς ή βλάβης, πριν τα συνδέσετε στην παροχή ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί ζημιά ή παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο ή το βύσμα. Για λόγους ασφαλείας, αυτά τα τμήματα πρέπει να αντικαθίστανται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Οποιαδήποτε παρέμβαση, πέρα από το κανονικό καθάρισμα και τη συντήρηση από τον πελάτη, πρέπει να εκτελείται μόνο από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες της συσκευής, οι οποίες διατηρούν υψηλή θερμοκρασία για αρκετή ώρα μετά τη χρήση.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όσο είναι καυτή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
- Διατηρείτε πάντα την επαγωγική εστία καθαρή, ώστε να αποφύγετε τη διείσδυση σκόνης στο μοτέρ του ανεμιστήρα και την πρόκληση δυσλειτουργίας.
- Αν τμήματα της συσκευής πιάσουν φωτιά, μην επιχειρήσετε σε καμία περίπτωση να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με υγρό πανί.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο του κύκλου της εστίας.
- Μην υπερθερμαίνετε το σκεύος και μην το προθερμαίνετε ενώ είναι κενό για πολλή ώρα.
- Μην ζεσταίνετε τρόφιμα σε κονσέρβα ή άλλα αεροστεγή δοχεία, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί έκρηξη λόγω της διαστολής του αέρα.

EL

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ ΣΕ ΑΣΦΑΛΕΣ ΜΕΡΟΣ



Η προστασία του περιβάλλοντος είναι πρώτη προτεραιότητα!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα ανακτήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Αφήστε την σε κέντρο αποκομιδής αστικών απορριμμάτων της περιοχής σας.

Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση εμπορικής ή ακατάλληλης χρήσης, ή αδυναμίας συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει.

Προδιαγραφές

Μοντέλο	Μέγιστη ισχύς εισόδου	Εύρος ρύθμισης ισχύος	Τύπος οθόνης	Ισχύουσα παροχή ισχύος
IH2018	2100W	450W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 50Hz

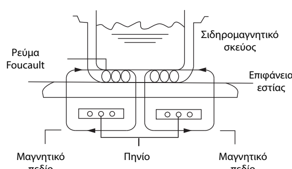
Δομή προϊόντος

A. Υαλοκεραμικό γυαλί
B. Είσοδος αέρα
C. Έξοδος αέρα
D. Πίνακας ελέγχου
E. Ψηφιακή οθόνη
F. Κουμπί μη αυτόματης λειτουργίας
G. Κουμπί θέρμανσης γάλακτος
H. Κουμπί μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά
I. Κουμπί τηγανίσματος
J. Κουμπί για βαθύ τηγάνισμα (φριτάρισμα)
K. Κουμπί για βράσιμο νερού
L. Κουμπί χρονοδιακόπτη
M. Κουμπί «+»/«-»
N. Κουμπί On/off

Γενικές αρχές και χαρακτηριστικά

Γενική αρχή λειτουργίας

Η επαγωγική μαγειρική πλάκα θερμαίνει το σκεύος χάρη στα επαγωγικά ρεύματα ενός μαγνητικού πεδίου. Καθώς το ηλεκτρικό ρεύμα περνά μέσα από επαγωγικό πηνίο, δημιουργεί μαγνητικό πεδίο. Στην περίπτωση της επαγωγικής πλάκας, το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο συλλαμβάνεται από τη βάση του σκεύους. Την εν λόγω βάση του σκεύους διαπερνούν ρεύματα Foucault πολύ χαμηλής έντασης. Παρότι είναι χαμηλής έντασης, τα ρεύματα αυτά προκαλούν κατά τη διέλευσή τους τη θέρμανση του σκεύους. Η λειτουργία της επαγωγικής πλάκας βασίζεται στην αρχή του πολλαπλασιασμού των ρευμάτων Foucault με την αλλαγή της φοράς του πεδίου σε πολύ υψηλή συχνότητα προκειμένου να θερμανθεί η βάση του σκεύους. Η θέρμανση είναι άμεση καθώς ήδη από την έναρξη της τροφοδοσίας του πηνίου, το σκεύος θερμαίνεται. Στη συνέχεια τα τρόφιμα θερμαίνονται μέσω της επαφής τους με τη βάση του σκεύους.



Προκειμένου να συλλάβει τα ρεύματα Foucault, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι σιδηρομαγνητικό. (βλέπε λεπτομέρειες στο κεφάλαιο Μαγειρικά σκεύη).

Χαρακτηριστικά

Πολλαπλές διατάξεις προστασίας
- Προστασία από υψηλή / χαμηλή τάση.
- Λειτουργία της πλάκας μόνο με επαγωγικά δοχεία, των οποίων η διάμετρος επαφής με την υαλοκεραμική εστία κυμαίνεται μεταξύ 12 και 22 cm.
- Προστασία από την υπερθέρμανση της συσκευής.
- Ανίχνευση του κινδύνου θέρμανσης κενού σκεύους και του κινδύνου πρόκλησης βλάβης στην αντικολλητική επίστρωση ή ανάφλεξης του λαδιού.

Προστασία του περιβάλλοντος
- Σε επίπεδο ενέργειας, η επαγωγή είναι ο πιο αποτελεσματικός τρόπος μαγειρέματος, με ενεργειακή απόδοση που υπερβαίνει το 90 %.
  Η επαγωγή δεν προκαλεί φλόγα.
- Επειδή η επαγωγή δεν απαιτεί καύσιμο υλικό και προσφέρει υψηλή ασφάλεια ελέγχου, επιτρέπει τον περιορισμό του κινδύνου πρόκλησης οικιακού ατυχήματος από διαρροές αερίου ή πυρκαγιά.

Έξυπνο σύστημα ελέγχου
- Πολλαπλές λειτουργίες μαγειρέματος: Πολλαπλοί τρόποι μαγειρέματος από χαμηλή έως υψηλή ισχύ, που καλύπτουν διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.
- Ευρύ φάσμα επιλογών θερμοκρασίας μαγειρέματος: έξυπνη διατήρηση και ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος.
- Ευέλικτη λειτουργία χρονοδιακόπτη: επιτρέπει τον προγραμματισμό της λήξης του μαγειρέματος από 1 λεπτό έως 2 ώρες.
- Εντοπισμός ύπαρξης επαγωγικών σκευών: αν το σύστημα εσωτερικού εντοπισμού διαπιστώσει ότι δεν υπάρχει σκεύος ή ότι υπάρχει ακατάλληλο σκεύος στην επαγωγική πλάκα, ενεργοποιείται το σήμα συναγερμού.
- Όταν η θερμοκρασία της υαλοκεραμικής πλάκας είναι υψηλότερη από 50° C στο τέλος του μαγειρέματος, η οθόνη LCD αναβοσβήνει και εμφανίζει την ένδειξη « H ». Ο ανεμιστήρας εξακολουθεί να λειτουργεί για να ψυχράνει την πλάκα.

Εύκολος καθαρισμός
- Η υαλοκεραμική πλάκα δεν φθείρεται και δεν θαμπώνει εύκολα, ενώ καθαρίζεται και συντηρείται με απλό τρόπο.
- Αν υπάρχουν λεκέδες φαγητού, απομακρύνετε το σκεύος και καθαρίστε τους με μαλακό υγρό πανί.

Προσοχή, η υαλοκεραμική πλάκα μπορεί να είναι ζεστή λόγω της επαφής με το σκεύος.

Οδηγίες χρήσης

Μενού έναρξης και λειτουργία αναμονής

- Αν πατήσετε το κουμπί έναρξης, θα ακούσετε ήχο μπιπ και η οθόνη θα εμφανίσει τον αριθμό 00. Έπειτα μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.

EL

• Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα έπειτα από 5 λεπτά, εφόσον δεν επιλεγεί κάποια ενέργεια.
• Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να πατήσετε το κουμπί On/Off.

 ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ λειτουργίαL

• Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη μη αυτόματη λειτουργία. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
• Η προεπιλεγμένη ρύθμιση ισχύος είναι το 3 και η οθόνη LCD εμφανίζει την ένδειξη «P3».
• Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή − και η οθόνη θα εμφανίσει την αντίστοιχη ρύθμιση ισχύος. Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.
• Για την ενημέρωσή σας μπορείτε να δείτε παρακάτω τις βαθμίδες ισχύος που αντιστοιχούν στις ενδείξεις.

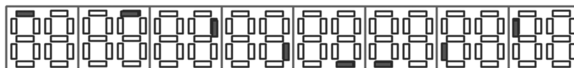
P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

• Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος.
• Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να πατήσετε το κουμπί on/off.

Λειτουργία ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Η λειτουργία αυτή θερμαίνει από 0,4 έως 1,5 L γάλακτος σε σκεύος, έως τους 85°C, χωρίς να το βράσει, ώστε να διατηρηθούν τα θρεπτικά συστατικά του. Αν θέλετε να βράσετε το γάλα, είναι προτιμότερο να επιλέξετε τη μη αυτόματη λειτουργία.
• Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία θέρμανσης γάλακτος. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
• Ο φωτεινός δείκτης της οθόνης LCD εμφανίζει αργή κινούμενη φωτεινή ένδειξη, ώσπου η θερμοκρασία να φτάσει στους 85° C περίπου.

«κινούμενη φωτεινή ένδειξη» :



• Όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 85°C, το πρόγραμμα θα σταματήσει

αυτόματα και θα ακουστεί ήχος μπιπ 3 φορές.
- Η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν είναι διαθέσιμη σε αυτήν τη λειτουργία.

 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΦΩΤΙΑ

- Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο μπιπ.
- Η λειτουργία μαγειρέματος σε χαμηλή φωτιά ενεργοποιείται και στην οθόνη εμφανίζεται κινούμενη φωτεινή ένδειξη.
- Μετά την αργή θέρμανση, η θερμοκρασία διατηρείται μεταξύ 80 και 100°C.
- Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος. Η λειτουργία αυτή διαρκεί έως 2 ώρες.
- Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να το κάνετε με μη αυτόματο τρόπο, πατώντας οποιοδήποτε κουμπί ή το κουμπί on/off.

EL

Λειτουργία ΣΩΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ 

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων σε μικρή ποσότητα λίπους προκειμένου να σωταριστούν.

- Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία σωταρίσματος. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
- Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία σωταρίσματος είναι το 4 και η οθόνη LCD εμφανίζει την ένδειξη « F4 ».
- Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή − . Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.
- Όταν η θερμοκρασία του λαδιού και του σκεύους φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, θα ακουστεί ήχος μπιπ 2 φορές.
- Ενημερωτικά: δείτε πιο κάτω τις θερμοκρασίες που επιτυγχάνονται με 1L λάδι σε σκεύος «ingénio».

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος.

• Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να το κάνετε με μη αυτόματο τρόπο, πατώντας οποιοδήποτε κουμπί ή το κουμπί on/off.

 Λειτουργία για ΒΑΘΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το τηγάνισμα τροφίμων σε μεγάλη ποσότητα λαδιού, έως 2L κατ' ανώτατο όριο.

• Αφού ενεργοποιήσετε την εστία με το κουμπί ON/OFF, επιλέξτε τη λειτουργία για βαθύ τηγάνισμα. Το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε ήχο επιβεβαίωσης.
• Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία τηγανίσματος είναι το 5 και η οθόνη LCD εμφανίζει την ένδειξη « F5 ».
• Αν θέλετε να αλλάξετε ρύθμιση, πατήστε το κουμπί + ή − . Μετά από κάθε πάτημα θα ακούτε ήχο επιβεβαίωσης.
• Όταν η θερμοκρασία του λαδιού και του σκεύους φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, θα ακουστεί ήχος μπιπ 2 φορές.
• Για την ενημέρωσή σας μπορείτε να δείτε παρακάτω τις κατά προσέγγιση θερμοκρασίες για 2 λίτρα λάδι (σκεύη Ingenio).

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

• Σε αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία χρονοδιακόπτη»). Αν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος.
• Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε την εστία, θα πρέπει να το κάνετε με μη αυτόματο τρόπο, πατώντας οποιοδήποτε κουμπί ή το κουμπί on/off.

Λειτουργία ΒΡΑΣΜΟΥ 

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για το βράσιμο από 0,4 έως 2L νερού σε σκεύος.
(Μην επιλέγετε αυτή τη λειτουργία για το γάλα, επειδή υπάρχει κίνδυνος να καεί).
Αν η ποσότητα νερού είναι πολύ μικρή, η πλάκα δεν θα μπορεί να εντοπίσει το βρασμό ο οποίος θα επέλθει πριν από τη λήξη του προγράμματος.

• Αν πατήσετε το κουμπί βρασμού, το φως πάνω από το κουμπί θα ανάψει και θα ακούσετε έναν ήχο επιβεβαίωσης. Η οθόνη LCD θα εμφανίζει «κινούμενη φωτεινή ένδειξη».
• Όταν το νερό φτάσει στους 100°C, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα και σταματά τη διαδικασία θέρμανσης.
• Αν θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία βρασμού, μπορείτε να επιλέξετε ένα άλλο πρόγραμμα ή να πατήσετε το κουμπί on/off.

- Η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν είναι διαθέσιμη σε αυτήν τη λειτουργία.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη για όλες τις λειτουργίες εκτός από το βράσιμο νερού και τη θέρμανση γάλακτος

- Αφού επιλέξετε τις παραμέτρους μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη και στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη διάρκεια (15 min). Θα ακούσετε ήχο μπιπ και η ρύθμιση χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να αναβοσβήνει με τον προεπιλεγμένο χρόνο των 15 min.
- Πατήστε το κουμπί +/- για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος (1-99 min).
- Στο μαγείρεμα με χαμηλή θερμοκρασία, έπειτα από 60 min, η οθόνη LCD θα εμφανίζει την ένδειξη « 1 H » και « 2 H » για 1 και 2 ώρες αντίστοιχα.
- Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια για 3 δευτερόλεπτα, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει και η οθόνη LCD θα σταματήσει να αναβοσβήνει.
- Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να αλλάξετε τη ρύθμιση των προγραμμάτων μη αυτόματης λειτουργίας, λειτουργίας για βαθύ τηγάνισμα, σωταρίσματος, πατώντας το κουμπί + / -.
- Αν πατήσετε το κουμπί χρονοδιακόπτη για δεύτερη φορά, η οθόνη LCD θα ξαναρχίσει να αναβοσβήνει και θα μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση με το κουμπί +/-.
- Όταν ο χρόνος που απομένει είναι μικρότερος από ένα λεπτό, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα τα δευτερόλεπτα ώσπου να φτάσει στο « 00 », οπότε η εστία θα απενεργοποιηθεί και θα ακουστεί το ηχητικό σήμα 3 φορές.
- Για να καταργήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα.

EL

Καθαρισμός

Για να καθαρίσετε την εστία, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος, περιμένετε έως ότου κρυώσει η υαλοκεραμική πλάκα και έπειτα ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

1. Υαλοκεραμική πλάκα: Αν η υαλοκεραμική πλάκα είναι πολύ λερωμένη, καθαρίστε την με νωπό μαλακό σφουγγάρι ή, αν είναι απαραίτητο, με προϊόν καθαρισμού που έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε υαλοκεραμικές πλάκες.

2. Σώμα συσκευής και πίνακας ελέγχου: Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε υγρό μαλακό πανί. Αν υπάρχουν λεκέδες από λάδι που δεν αφαιρούνται εύκολα, αφαιρέστε τους με ένα μαλακό πανί που έχετε υγράνει με νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων κι έπειτα σκουπίστε καλά με υγρό μαλακό πανί.

3. Επιφάνεια εισόδου/εξόδου αέρα: Απομακρύνετε τη σκόνη με βαμβακερή μπατονέτα.

Μαγειρικά σκεύη

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Μαγειρικά σκεύη με διπλό πάτο από σίδηρο (εμαγιέ, χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο χάλυβα) ή από μαγνητικά επαγωγικά υλικά με επίπεδο πυθμένα και διάμετρο επαφής με την υαλοκεραμική εστία πάνω από 12 cm και κάτω από 22 cm.

Για να διαπιστώσετε αν ένα σκεύος είναι σιδηρομαγνητικό, τοποθετήστε κάτω από αυτό μαγνήτη. Αν ο μαγνήτης παραμείνει στη θέση του, τότε το σκεύος είναι σιδηρομαγνητικό.

Ανατρέξτε στον κατασκευαστή του μαγειρικού σκεύους, ώστε να επιβεβαιώσετε την καταλληλότητά του για επαγωγικό μαγείρεμα.


Εμαγιέ τσαγιέρα


Σκεύος από σφυρήλατο σίδηρο ακριβείας


Τηγάνι ή γουόκ με διπλό επαγωγικό πάτο


Σκεύος τηγανίσματος με διπλό επαγωγικό πάτο


Ειδικό σκεύος από ανοξείδωτο χάλυβα


Σιδερένια πλάκα ψησίματος


Ειδικό σκεύος από σύνθετα υλικά για χρήση σε επαγωγική εστία

Χρησιμες συμβουλες και συντηρηση σε περιπτωση συνηθισμενων δυσλειτουργιων

Συνηθισμένες δυσλειτουργίες	Έλεγχος για δυσλειτουργίες
Δεν παράγεται ήχος μπιπ όταν συνδέεται στο ρεύμα η μαγειρική εστία ή δεν υπάρχει αντίδραση ή ένδειξη στην οθόνη όταν πατάτε το κουμπί ενεργοποίησης.	• Ελέγξτε αν υπάρχει βλάβη στο βύσμα. • Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος.
Η μαγειρική εστία απενεργοποιείται έπειτα από συνεχή προειδοποιητικά μπιπ.	• Ελέγξτε αν το σκεύος είναι συμβατό με επαγωγικές εστίες. • Ελέγξτε, αν το σκεύος βρίσκεται στο κέντρο της υαλοκεραμικής πλάκας. • Ελέγξτε αν η βάση του σκεύους έχει διάμετρο μεγαλύτερη από 12cm.

Συνηθισμένες δυσλειτουργίες	**Έλεγχος για δυσλειτουργίες**
Η μαγειρική εστία σταματά να θερμαίνει κατά τη διάρκεια της χρήσης	• Ελέγξτε αν είναι πολύ υψηλή η θερμοκρασία περιβάλλοντος. • Ελέγξτε αν είναι μπλοκαρισμένη η είσοδος/έξοδος αέρα. • Στις λειτουργίες βρασμού και θέρμανσης γάλακτος, η εστία σταματά αυτόματα, όταν φτάσει τη μέγιστη θερμοκρασία. • Στις λειτουργίες τηγανίσματος, η εστία σταματά στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου. • Ελέγξτε αν κάποια διάταξη ασφαλείας έχει σταματήσει τη λειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτήν περιμένετε μερικά λεπτά για επιβεβαίωση.

EL

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε το σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Tefal, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο.

ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

• Απουσία σκεύους ή ακατάλληλο σκεύος:
Αν η διάμετρος βάσης του σκεύους είναι μικρότερη των 12 cm ή αν το υλικό του σκεύους είναι ακατάλληλο, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E1**.

• Προστασία της γεννήτριας ισχύος από την υπερθέρμανση:
Αν η γεννήτρια ισχύος υπερθερμανθεί, η τροφοδοσία της επαγωγικής εστίας θα διακοπεί και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E2**.

• Προστασία από υψηλή ή χαμηλή τάση:
Αν η τάση είναι υψηλότερη από 265V-285 V, η τροφοδοσία της επαγωγικής εστίας θα διακοπεί και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E3**.
Αν η τάση είναι μεταξύ 150 V-170 V, η τροφοδοσία της επαγωγικής εστίας θα διακοπεί και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E4**.

• Αισθητήρας θερμοκρασίας:
Αν το κύκλωμα του αισθητήρα είναι ανοικτό, η επαγωγική εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί για ένα λεπτό και στην ψηφιακή οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **E5**. Αν το κύκλωμα του αισθητήρα βραχυκυκλωθεί, στην οθόνη της επαγωγικής εστίας θα εμφανιστεί αμέσως η ένδειξη **E6**.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees deze voorschriften aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar ze om ze later te kunnen raadplegen.**
- Dit apparaat is niet bedoeld om met een externe tijdschakelaar te gebruiken of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Dit apparaat is met het oog op de veiligheid niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of door personen die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken, tenzij zij instructies of toezicht hebben gekregen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijk persoon.
- U dient toezicht te houden op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of door personen die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken, als zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat en als zij de mogelijke gevaren kennen. Het apparaat mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en ze onder toezicht staan.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht jaar.
- Aangezien dit apparaat enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd is, is het niet bestemd voor het volgende gebruik en is de garantie niet van toepassing op:

- personeelskeukens in winkels, kantoren of een andere werkomgeving;
- door klanten in hotels, motels of een andere verblijfsomgeving.

• Als het netsnoer beschadigd is, moet het voor de veiligheid worden vervangen door de fabrikant, zijn erkend servicecentrum of soortgelijke geschoolde personen.

• De keramische plaat moet voorzichtig worden gehanteerd zodat deze niet breekt. In geval er een barst ontstaat in het oppervlak dient de stroom onmiddellijk te worden uitgeschakeld om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Gebruik het apparaat niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.

• Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de keramische plaat (deze kunnen warmte geleiden en letsels veroorzaken).

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. In geval van bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de instructies vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant en wordt de garantie ongeldig.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met voedingsmiddelen, milieu enz.).
- Dit apparaat werkt uitsluitend op wisselstroom. Alvorens u het voor de eerste keer gebruikt, controleert u of uw stroomvoorziening overeenstemt met de aangeduide voorziening op het kenplaatje van het apparaat.
- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Sluit het apparaat altijd aan op een speciaal hiervoor voorzien stopcontact met aarding. Gebruik geen adapters en sluit tegelijk geen enkel ander product aan op hetzelfde stop-contact om elektrische overbelasting of risico op brand te vermijden.
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gezien de verschillende standaarden wat betreft het effect, dient het apparaat, indien gebruikt in een ander land dan het land van aankoop, gecontroleerd te worden door een erkend servicecentrum.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers en accessoires van de buitenkant en de binnenkant van het apparaat.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een vlakke, stabiele, warmtebestendige ondergrond uit de buurt van water.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet in een extreem vochtige omgeving.
- Plaats of gebruik de inductieplaat niet op stalen of aluminium oppervlakken.
- Laat een opening van ten minste 10 cm ruimte aan alle kanten van het apparaat voor een goede ventilatie.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit vlak bij een muur of onder een muurkast.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of vlak bij makkelijk ontvlambare voorwerpen (bijv. gordijnen).
- Plaats of gebruik het apparaat nooit op of vlak bij een verwarmingsplaat of andere warmtebronnen.
- Personen met pacemakers of gelijkaardige medische apparaten moeten op afstand blijven van het inductiekookstel wanneer dit onder stroom staat. Bij twijfels, raadpleeg alvorens dit product te gebruiken een arts om gevaar te vermijden.
- Rol het netsnoer helemaal uit voor gebruik.
- Gebruik geen verlengsnoer. Indien u de verantwoordelijkheid aanvaardt om dit toch te doen, gebruik dan enkel een verlengsnoer in goede staat, met een stekker met aarding en geschikt voor het vermogen van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het onder stroom staat, zelfs niet voor enkele minuten, zeker wanneer er kinderen aanwezig zijn.
- Laat het netsnoer niet loshangen waar kinderen erbij kunnen komen.
- Laat het netsnoer nooit in aanraking met of in de nabijheid komen van warme onderdelen van het apparaat, een warmtebron en laat het niet rusten op scherpe randen.
- Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand over een verlengsnoer valt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

NL

- Controleer of het apparaat of het netsnoer niet beschadigd of versleten zijn alvorens u ze aansluit op het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of beschadigd is of als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn. Deze onderdelen moeten door een erkend servicecentrum worden vervangen om de veiligheid te garanderen.
- Alle werkzaamheden aan het apparaat, met uitzondering van reiniging en het normale onderhoud door de klant, moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat nooit aan, na gebruik blijven deze nog een tijdje warm.
- Verplaats het apparaat nooit zolang het nog warm is.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens u het reinigt en opbergt.
- Houd het inductiekookstel altijd schoon zodat er geen stof in de ventilatiemotor komt en een defect veroorzaakt.
- Indien bepaalde onderdelen van het apparaat vuur zouden vatten, probeer de vlammen dan nooit te doven met water. Trek de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Plaats de pan in het midden van de warmtecirkel.
- Oververhit of verwarm de pan niet gedurende lange perioden.
- Warm geen voedsel op in blik of andere luchtdichte potjes om ontploffingen te vermijden door uitgezette lucht.

BEWAAR DEZE VOORSCHRIFTEN OP EEN VEILIGE PLAATS



Het milieu komt op de eerste plaats!

ⓘ Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

➲ Breng het naar een verzamelpunt voor de juiste verwerking ervan.

Dit product is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de instructies, doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.

Specificering

Model	Maximaal ingangsvermogen	Aanpassingsbereik vermogen	Type display	Toepasselijke stroomvoorziening
IH2018	2100W	450W-2100W	Digitaal display	220V-240V/ 50Hz

Structuur van het product

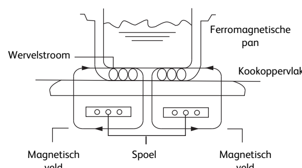
A. Keramische plaat
B. Luchtinlaat
C. Luchtuitlaat
D. Bedieningspaneel
E. Digitaal displayscherm
F. Knop voor manueel opwarmen
G. Knop voor melk opwarmen
H. Knop voor stoven
I. Knop voor bakken
J. Knop voor frituren
K. Knop voor water koken
L. Timerknop
M. “+”/“-”knop
N. AAN-/UIT-knop

NL

Principe en kenmerken

Werkingsprincipe

Het werkingsprincipe van de inductiekookplaat is de pan te verwarmen via wervelstromen door magnetische inductie. Wanneer elektrische stroom door de inductiespoel komt, ontstaat een magnetisch veld. Dit magnetisch veld wordt bij een inductiekookplaat vervolgens opgevangen door de bodem van de pan. Door de bodem van de pan lopen vervolgens Foucaultstromen van lage intensiteit. Ondanks hun lage intensiteit, verwarmen de stromen de pan wanneer ze door de bodem gaan. Het principe van de inductiekookplaat bestaat erin deze Foucaultstromen te vermenigvuldigen door de richting van het veld met zeer hoge frequentie te veranderen en zo de bodem van de pan op te warmen. Zodra de spoel van stroom wordt voorzien, warmt de pan onmiddellijk op. Vervolgens wordt het voedsel verwarmd door het contact met de bodem van de pan.



De stroom zal enkel door pannen en potten gaan met een ferromagnetische bodem. (zie hoofdstuk Kookgerei).

Eigenschappen

Meerdere veiligheidsbeschermingen
- Bescherming tegen over-/onderspanning.
- De plaat mag alleen worden gebruikt met potten die geschikt zijn voor inductie en waarvan de contactzone met de keramische plaat een diameter heeft van 12 tot 22 cm.
- Bescherming tegen oververhitting van het apparaat.
- Detectie van het risico van opwarming van lege pannen en potten en van het risico op beschadiging van de antiaanbaklaag of de ontbranding van olie.

Milieubescherming
- Met een energierendement van meer dan 90 % is inductie de meest energie-efficiënte kookmethode.
  Bij inductie ontstaan er geen vlammen.
- Omdat er voor inductie geen enkele brandstof nodig is en er een hele reeks veiligheidscontroles in de kookplaat zijn ingebouwd, is er minder kans op ongevallen in huis door gaslekken of brand.

Controle
- Verschillende opwarmfuncties: Verschillende opwarmstanden, van laag tot hoog vermogen, om in te spelen op verschillende behoeftes.
- Verschillende kooktemperaturen: behoudt en regelt de kooktemperatuur op een intelligente manier.
- Flexibele timerfunctie: hiermee kunt u de kookplaat zo programmeren dat ze na 1 min tot 2 u uitgaat.
- Automatische alarmfunctie: indien de keramische plaat geen of een ongeschikte pan detecteert, gaat een alarm af via het interne detectiesysteem.
- Wanneer de temperatuur van de keramische plaat meer dan 50°C bedraagt, knippert het lcd-scherm en verschijnt er een "H". De ventilator koelt de plaat verder af.

Makkelijk reinigen
- Deze hoogwaardige keramische plaat slijt niet makkelijk en wordt niet snel dof. Ze is makkelijk te reinigen en te onderhouden.
- In geval u voedsel morst op het oppervlak, zet u de pan weg en maakt u het bevuilde deel schoon met een zachte vochtige doek.

Opgelet: de keramische plaat kan warm zijn door contact met de pan.

Instructies voor gebruik

Startmenu en stand-bystand

- Wanneer u op de startknop drukt, hoort u een piep en geeft het display 00 aan. Daarna kiest u de stand die u wenst.

- De verwarmingsplaat wordt na 5 minuten zonder actie automatisch uitgeschakeld.
- Om het apparaat uit te schakelen, moet u op de AAN-/UIT-knop drukken.

 Stand MANUEEL OPWARMEN

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor manueel opwarmen, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De standaard vermogensinstelling is niveau 3. De LCD geeft "P3" weer.
- Indien u deze instelling wilt veranderen, drukt u op de + of -knop en geeft het display de overeenkomstige vermogensinstelling weer. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.
- Ter informatie vindt u hieronder het overeenkomstige vermogen.

P 1	P2	P 3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
450W	600W	850W	1000W	1300W	1500W	1700W	1900W	2100W

NL

- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd.
- Als u het kookstel wil uitschakelen, moet u op de AAN-/UIT-knop drukken.

Stand MELK OPWARMEN 

Met deze stand kunt u in een kookpot tussen 0,4 l en 1,5 l melk opwarmen tot 85°C zonder deze te koken, zodat de voedingswaarde bewaard blijft. Als u melk wilt koken, kiest u de handmatige stand.

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand melk opwarmen, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- Het lcd-scherm geeft een traag "bewegend licht" weer tot de temperatuur ongeveer 85°C bedraagt.

"bewegend licht":



- Wanneer de temperatuur 85°C bereikt is, stopt het programma automatisch en hoort u drie keer een piep.
- Voor deze stand is geen timerfunctie beschikbaar.

 Stand STOVEN (trage bereiding)

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor stoven, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De stoofstand begint en het display geeft een "bewegend licht" weer.
- Na een trage opwarming, wordt een constante temperatuur tussen 80 en 100°C behouden.
- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd. Voor deze stand bedraagt de maximale tijd 2 uur.
- Als u het kookstel wilt uitzetten, moet dit manueel gebeuren door op een willekeurige knop of op de AAN-/UIT-knop te drukken.

Stand BAKKEN 

Deze stand is bedoeld om voedsel te doen bakken in een kleine hoeveelheid vet.

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor bakken, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De standaardinstelling voor bakken is niveau 4. Het lcd-scherm geeft "F4" weer.
- Indien u deze instelling wilt veranderen, drukt u op de + of -knop. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.
- Wanneer de olie en de temperatuur van de pan de baktemperatuur bereiken van de instelling, piept de plaat 2 keer
- Ter informatie: hieronder vindt u de temperaturen bij benadering voor 1 liter olie (potten en pannen van Ingenio).

F 1	F2	F 3	F4	F5	F6
130°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C

- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd.
- Als u het kookstel wilt uitzetten, moet dit manueel gebeuren door op een willekeurige knop of op de AAN-/UIT-knop te drukken.

 Stand FRITUREN

Deze stand is bedoeld om voedsel te frituren in een grote hoeveelheid olie (max. 2 l).

- Zet de plaat aan met de ON/OFF-knop en activeer de stand voor frituren, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging.
- De standaardinstelling voor frituren is niveau 5. Het lcd-scherm geeft "F5" weer.
- Indien u deze instelling wilt veranderen, drukt u op de + of -knop. Na elke druk op de knop, piept de plaat ter bevestiging.
- Wanneer de olie en de temperatuur van de pan de ingestelde baktemperatuur bereiken, piept de plaat 2 keer
- Ter informatie: hieronder vindt u de temperaturen bij benadering voor 2 liter olie (potten en pannen van Ingenio)

F1	F2	F3	F4	F5	F6
125°C	140°C	155°C	170°C	185°C	200°C

- Voor deze stand kunt u de timerfunctie gebruiken (zie hoofdstuk "Timerfunctie"). Als u deze functie gebruikt, zal het kookstel automatisch afslaan aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd.
- Als u het kookstel wilt uitzetten, moet dit manueel gebeuren door op een willekeurige knop of op de AAN-/UIT-knop te drukken.

NL

Stand KOKEN 

Deze stand is bedoeld om 0,4 l tot 2 l water aan de kook te brengen in een kookpot.
(Gebruik deze functie niet voor melk. Deze kan immers aanbranden).
Als er te weinig water in de pan zit, kan de plaat niet detecteren wanneer het kookt en daardoor zal de plaat niet automatisch uitschakelen.

- Wanneer u op de kookstand drukt, licht het lampje boven de knop op en hoort u een piep ter bevestiging. De LCD geeft een "bewegend licht" weer.
- Wanneer het water een temperatuur van 100°C heeft bereikt, piept de plaat drie keer en wordt de opwarming uitgeschakeld.
- Als u de kookstand wilt annuleren, kunt u een ander programma kiezen of op de AAN-/UIT-knop drukken.
- Voor deze stand is geen timerfunctie beschikbaar.

Timer voor alle functies (behalve om water te koken en melk op te warmen)

- Nadat u de kookparameters heeft ingesteld, drukt u op de timerknop, waarna het lcd-scherm een standaardtijd weergeeft (15 min.). U hoort een piep en de timerinstelling begint te knipperen met een standaard tijd van 15 min.
- Druk op de +-of -knop om de bereidingstijd in te stellen (1-99 min.).
- Om te stoven geeft de LCD na 60 min. "1H" en "2H" weer, voor respectievelijk 1 en 2 uur
- Na 3 seconden zonder actie start de timer en stopt de LCD met knipperen.
- U kunt op elk moment de instellingen voor de kookprogramma's "manueel opwarmen", "frituren" en "bakken" wijzigen met de knop +/-.
- Als u een tweede keer op de timerknop drukt, begint de LCD opnieuw te knipperen en kunt u de instelling wijzigen met +/-.
- Wanneer de timer onder 1 minuut loopt, telt de timer af in seconden tot "00". Daarna wordt de plaat uitgeschakeld en hoort u drie keer een piep.
- Om de timerfunctie uit te schakelen, drukt u drie seconden op de timerknop.

Reinigen

Trek het netsnoer uit het stopcontact, wacht tot de keramische plaat is afgekoeld en volg daarna onderstaande richtlijnen om de kookplaat te reinigen:

1. Keramische plaat: Als de keramische plaat erg vuil is, reinig deze dan met een zachte vochtige doek of gebruik (indien dit nodig is) een schoonmaakproduct dat speciaal is ontwikkeld om keramische platen te reinigen.

2. Onderstel en bedieningspaneel: Gebruik een zachte vochtige doek voor de reiniging. Bij olievlekken die niet makkelijk te verwijderen zijn, veegt u de vlekken weg met een zachte doek die u in warm water spoelt en een beetje afwasmiddel. Gebruik daarna een zachte vochtige doek.

3. Luchtinlaat/-uilaatoppervlak: Verwijder stofjes met een wattenstaafje.

TE_PLAQUE-INDUCTION_EO_NC00121880_NC00121880 05/12/13 11:30 Page105

Kookgerei

Geschikte kookpotten

Pannen met een dubbele bodem uit ijzer (email, gietijzer of roestvrij staal) of magnetische inductiematerialen met een platte bodem en een contactzone met de keramische plaat die een diameter heeft van meer dan 12 cm en minder dan 22 cm.

Plaats een magneet op de pot of pan om te achterhalen of deze ferromagnetisch is. Als deze blijft hangen, is het materiaal ferromagnetisch.

Controleer bij de fabrikant van het kookgerei of dit geschikt is voor koken op inductieplaten.


Geëmailleerde ijzeren theepot


Gietijzeren pot op maat


Wok of braadpan met dubbele bodem en magnetische inductie


Braadketel met dubbele bodem en magnetische inductie


Speciale pot uit roestvrij staal


Grillplaat uit ijzer


Speciale pot uit samengestelde materialen voor gebruik op een inductieplaat

Nuttige tips en onderhoud van veel voorkomende defecten

Veel voorkomend defect	Controle van het defect
Er is geen piep wanneer het kookstel is aangesloten op de stroom, of geen reactie of display wanneer u op de AAN-/UIT-knop drukt.	• Controleer of de stekker beschadigd is. • Controleer of de stroom uitstaat.
Kookstel wordt uitgeschakeld na waarschuwing met continue pieptonen.	• Controleer of de pot geschikt is voor inductiekoken • Controleer of de pan in het midden van de keramische plaat staat. • Controleer of de diameter van de bodem van de pot groter is dan 12 cm.

Veel voorkomend defect	Controle van het defect
Het kookstel stopt met opwarmen tijdens het gebruik	• Controleer of de kamertemperatuur niet te hoog is; • Controleer of de luchtinlaat/-uitlaat geblokkeerd is; • Voor de standen 'koken' en 'melk opwarmen' stopt de plaat onmiddellijk met opwarmen bij het bereiken van de maximumtemperatuur. • Voor de bakstanden stopt de plaat aan het einde van de vooraf ingestelde tijd. • Controleer of het apparaat gestopt werd door een veiligheidssysteem. In dit geval, wacht u enkele minuten om te zien of dit zo is.

Opmerking: Gebruik het apparaat niet als het snoer is beschadigd. Laat het vervangen door een erkend servicecentrum van Tefal om gevaar te vermijden.

FOUTMELDINGEN

• **Geen of ongeschikte pan:**
Als de diameter van de bodem van de pot kleiner is dan 12 cm of als de pot gemaakt is uit niet geschikt materiaal, gaat de zoemer af en geeft het digitale scherm **E1** weer.

• **Bescherming tegen oververhitting van de vermogensgenerator:**
wanneer de vermogensgenerator oververhit raakt, sluit de inductiekookplaat de ingaande stroom af en geeft het digitale scherm **E2** weer.

• **Bescherming tegen over- of onderspanning:**
wanneer de spanning meer dan 265-285V bedraagt, schakelt de inductiekookplaat de stroom uit en geeft het digitale scherm **E3** weer; wanneer de spanning minder dan 150-170V bedraagt, sluit de inductiekookplaat de ingaande stroom af en geeft het digitale scherm **E4** weer.

• **Temperatuursensor:**
wanneer de sensor een open circuit detecteert, blijft de inductiekookplaat nog één minuut werken en geeft het digitale scherm **E5** weer; wanneer de sensor een kortsluiting detecteert, geeft het display onmiddellijk **E6** weer.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	**(0)41 28 18 53**	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	**0800-122-2732**	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	**(010) 55-76-07**	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	**02 97487944**	2 years	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	**01 866 70 299 00**	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	**017 2239290**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	**070 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	**0800-119933**	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	**0700 10 330**	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	**1-800-418-3325**	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	**12300 209207**	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	**18000919288**	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	**01 30 15 294**	2 godine 2 years	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	**731 010 111**	2 roky 2 years	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7

DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**5 800 3777**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن: 16622**	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE **Continentale** + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 K. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**199207354**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミューズビル
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	**1588-1588**	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층, 110-790
LATVJA **LATVIA**	**6 716 2007**	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA **LITHUANIA**	**6 470 8888**	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	**(0)2 20 50 022**	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	**603 7710 1175**	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	**(01800) 112 8325**	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	**(22) 929249**	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	**0800 700 711**	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE **NORWAY**	**815 09 567**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	**441 4455**	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA **POLAND**	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	**808 284 735**	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	**01 677 4003**	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA **ROMANIA**	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

РОССИЯ **RUSSIA**	**495 213 32 30**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA **SERBIA**	**060 0 732 000**	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	**6550 8900**	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	**233 595 224**	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	**02 234 94 90**	2 leti 2 years	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA **SPAIN**	**902 31 24 00**	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	**08 594 213 30**	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 **TAIWAN**	**02 28333716**	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0845 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city



TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء /تاريخ خريr/

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه /وا/ نام درس خرده فروش

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

12/ 2013 - Réf. : NC00121880 - réalisation : Espace Graphique